FOOD & WINE

#FOODANDWINEITALIA

ITALIA

PASTA LIBERA TUTTI

Il progetto Tortellante, laboratorio gastronomico di autonomia

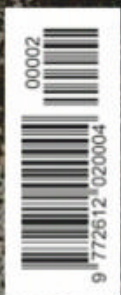
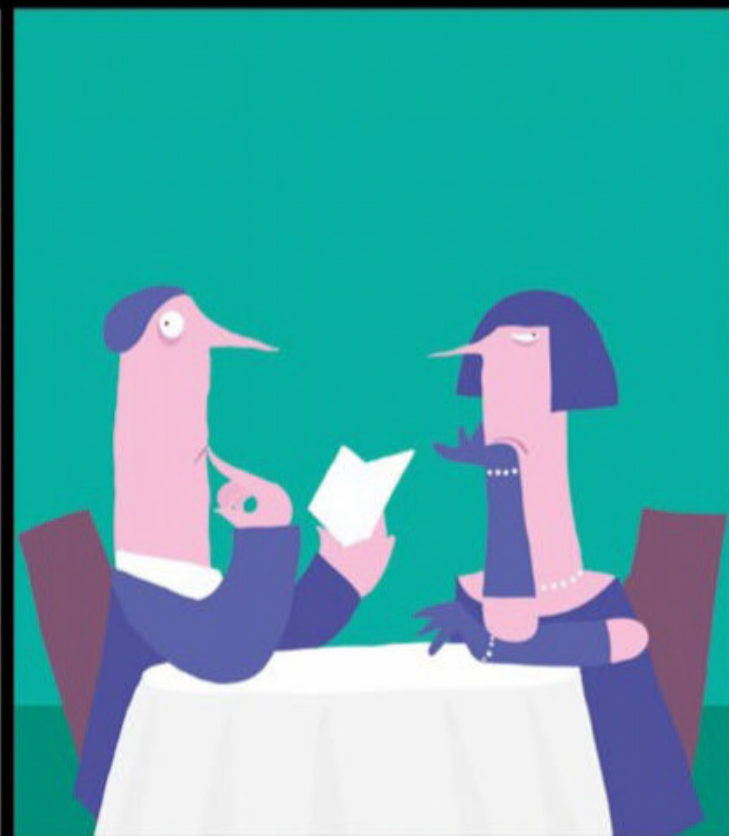
Un piatto di tortellini in brodo alla Franceschetta58 di Modena. La pasta è fatta a mano dai giovani e dalle rezdore del Tortellante. *Storia a pag. 48*

CUCINA
IN CARCERE

COCKTAIL
ALCOHOL FREE
(O QUASI)

MIELE E LIBERTÀ
SECONDO
ANDREA PATERNOSTER

OSLAVIA E CARSO
VINI FUORI
DAGLI SCHEMI

POSTE ITALIANE S.P.A. – SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE – D.L. 353/2003
(CONV. IN L. 27/02/2004 N.46) ART. 1, COMMA 1 C/RM/40/2018

00002
9 772612 020004

BIMESTRALE • NUMERO 2 • ANNO II • **FEBBRAIO/MARZO 2020**
ITALIA 4,90 € • CÔTE D'AZUR 10 € • CH 12,50 CHF • CH CT 12,00 CHF

Editoriale

SE IL 2019 CI HA INSEGNATO qualcosa è che abbiamo voglia e bisogno di sentirci liberi. Per questo abbiamo dedicato il primo numero ufficiale del nuovo anno proprio al tema della libertà. Per raccontarla, abbiamo scelto storie di persone che nel lavoro di tutti i giorni la celebrano, traendone ispirazione per creare oltre i vincoli e i dogmi. Cominciamo con la storia di Tortellante, laboratorio terapeutico-abilitativo dell'associazione Aut Aut di Modena, dove giovani e adulti nello spettro autistico producono pasta fresca, affiancati da un gruppo di volontarie "rezdore", con un team dedicato di operatori ed educatori. Federico De Cesare Viola è andato a visitarlo, insieme a Lara e Massimo Bottura (che di Tortellante sono ambassador), e ha trascorso l'intera giornata con i ragazzi, sperimentandone in prima persona la professionalità, la passione e l'impegno. L'ha colpito particolarmente la dinamica, a volte anche "vivace", tra le rezdore e i loro allievi, legati dalla trasmissione di un'antica conoscenza, capace di infondere nelle une e negli altri un nuovo scopo di vita.

Proseguiamo con Andrea Paternoster, apicoltore e fondatore di Mieli Thun, che transuma su e giù per l'Italia con le sue arnie, in cerca di ecosistemi sempre diversi e "sani", riflettendo su come la libertà, condivisa con le sue api, l'abbia reso non solo più felice, ma anche più creativo, compassionevole, completo. Sul fronte beverage, andiamo alla scoperta di un territorio - quello friulano, tra Oslavia e Carso - dove si producono vini non convenzionali, impregnati di personalità, di ideali e profondo spirito identitario, liberi dalla chimica e dalle logiche commerciali; e alla voce mixology, invece, esploriamo il mondo - in veloce espansione - dei cocktail "low alcohol" o "alcohol free". E ancora: Gianluca Biscalchin illustra magistralmente l'allevamento dell'antico gallo del Chianti ("... la Valdarno Nera ama la libertà: la notte dorme sugli alberi", scrive lui). Sono davvero straordinarie le immagini che raccontano il viaggio di Adam Sachs nella riserva di caccia dei Coca-Cola Woods, in Arkansas, insieme al celebre macellaio Pat LaFrieda e ad Angie Mar di The Beatrice Inn. E ancora: un road trip tra i deli di nuova generazione, e in North Carolina, ad Asheville, dove è in gran fermento (scusate il gioco di parole) la produzione artigianale di birra. Buona (libera) lettura.

LAURA LAZZARONI
DIRETTORE RESPONSABILE
foodandwineitalia

In copertina. I tortellini del Tortellante (a destra, durante la fase di asciugatura), serviti in brodo. Foto di Giulio Oriani e Beatrice Vergani. Postproduzione Giulio Alesse.

SOMMARIO

In questo numero

STORIE

Dall'alto e in senso orario. Dirty Sake dal libro Cocktail Low Alcool (ph. di Pasquale Formisano); Andrea Paternoster; Salmone alle erbe aromatiche con salsa al Pinot Noir (ricetta a pag 101); foto di gruppo di Tortellante, con Massimo Bottura; grappoli di ribolla. Al centro. Croccanti patatine fritte a spirale, dalla ricetta Steak frites con burro all'aglio nero (a pag 15). Alla pagina precedente. Una veduta aerea dei Coca-Cola Woods in Arkansas.

FEBBRAIO - MARZO 2020 - ANNO II - NUMERO 2

DIRETTORE
Laura Lazzaroni
l.lazzaroni@foodandwineitalia.com

GRAPHIC DESIGNER Francesco Morini
FOOD EDITOR Laurel Evans
TRADUZIONI Emilio Scoti
SENIOR EDITOR Luciana Squadrilli

REDAZIONE
SEDE viale Regina Margherita 290 - 00198 Roma
TELEFONO +39 06 64007432
EMAIL redazione@foodandwineitalia.com

COMMERCIALE
BUSINESS DEVELOPER Domenico Mancini
d.mancini@magentamedia.it
commerciale@magentamedia.it

FOOD&WINE USA

EDITOR-IN-CHIEF Hunter Lewis
DEPUTY EDITOR Melanie Hansche
CREATIVE DIRECTOR Winslow Taft
PHOTO DIRECTOR Tori Katherman

MEREDITH CORPORATION

PRESIDENT AND CEO Tom Harty
CHIEF FINANCIAL OFFICER Joseph Ceryanec
CHIEF DEVELOPEMENT OFFICER John Zieser

BRAND AMBASSADOR & COORDINAMENTO CONTENUTI EDITORIALI
Federico De Cesare Viola
f.decesareviola@foodandwineitalia.com

EDIZIONE ITALIANA

EDITORE
Magenta Srl

CEO
Leonardo Donato
l.donato@magentamedia.it

SEDE LEGALE via Cornelio Celso 9 - 00161 Roma
PEC magentamedia@legalmail.it
CONTATTI amministrazione@magentamedia.it

STAMPA
Arti Grafiche Boccia Spa
Via Tiberio Claudio Felice 7 - 84131 Salerno

DISTRIBUZIONE EDICOLA
SO.DI.P. "Angelo Patuzzi" Spa
via Bettola 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)

MEREDITH INTERNATIONAL

VICE PRESIDENT Tom Rowland
LICENSING OPERATIONS Paul Ordoñez
SENIOR DIRECTOR Wendy Zhang
MANAGER, BUSINESS DEVELOPMENT Nick Arnold
ASSISTANT MANAGER, BUSINESS DEVELOPMENT Thomas Rodriguez

HANNO COLLABORATO
Giulio Alesse, Betsy Andrews, Ashtin Berry, Gianluca Biscalchin, Marco Bolasco, Justin Chapple, Francesca Ciancio, Mary-Frances Heck, Ray Isle, David Landsel, David McCann, Elisia Menduni, Giulio Oriani, Adam Sachs, Beatrice Vergani, Nick Wong.

IL FUTURO APPARTIENE A COLORO CHE CREDONO NELLA BELLEZZA DEI PROPRI SOGNI

REGISTRAZIONE TRIBUNALE DI ROMA N. 4/2018 DEL 10.01.2018
Iscritta al Registro degli Operatori di Comunicazione in data 02/02/2018 con numero 30935

foodandwineitalia.com magentamedia.it foodandwine.com

HANDBOOK

WHAT TO COOK NOW

Frites! La cucina francese contemporanea reinventa i suoi classici, a partire dalle patatine fritte. Girate pagina per scoprire nuovi modi di interpretare un piatto molto amato da tutti.

Queste patatine fritte a spirale richiedono 25 minuti di preparazione.

di MARY-FRANCES HECK *foto di VICTOR PROTASIO*

FOOD STYLING: MAGGIE RUGGIERO; PROP STYLING: THOM DRIVER

DURANTE UN RECENTE giro in Borgogna, sono stata reintrodotta ai piatti francesi tradizionali che influenzano così tanto, ancora oggi, la nostra cucina di ogni giorno. È sempre giusto ricordare come tagliare correttamente una cipolla, pulire un fungo, scottare una bistecca e sfumare una padella. Durante questo viaggio, mi ha sorpreso osservare chef stellati sostituire le loro candide divise con semplici magliette e le loro brigate con banconi da bar dove cucinare da soli, utilizzando pentole e tecniche moderne e praticando un'impeccabile cucina stagionale. Ispirata, sono tornata alla cucina-laboratorio di F&W per ricreare queste nuove interpretazioni di piatti classici francesi: una variazione della classica "steak frites" con patatine fritte a spirale incredibilmente facili da preparare a casa e manzo charolais allevato all'aperto condito con burro all'aglio nero e profumato al brandy; un aggiornamento della salsa chasseur, più leggera dell'originale, servita su un morbido petto di pollo arrosto in padella (ricetta a pag. 16); e l'Époisses, un formaggio di culto, noto per il suo aroma inebriante, che viene ridotto e mitigato in una morbida mousse servita insieme alle pere al miele (ricetta a pag. 20). Continuate a leggere per scoprire altri modi di rivisitare i classici: perché anche la più blasonata delle cucine può essere riletta con occhi e tecniche nuove. - *MARY-FRANCES HECK*

Il lombatello, un taglio tipico dei bistrot, è tenero e marezzato, ideale per una scottatura veloce.

STEAK FRITES CON BURRO ALL'AGLIO NERO

Il segreto di queste croccanti frites a spirale sta nel dare loro la forma prima, per poi cuocerle al microonde fino a quando non siano tenere. Le patate precotte vengono in seguito fritte in padella per renderle croccanti: le patatine fatte in casa più facili di sempre. Se volete dare al piatto una marcia in più procuratevi la carne di Charolaise, una razza bovina della Borgogna molto apprezzata per la sua tenerezza e ampia marezzatura, oltre che per il sapore. Potete trovare queste bistecche di lombatello di manzo charolais nelle macellerie specializzate o sostituirle con bistecche di altre razze allevate all'aperto.

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ORA E 5 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

- **1 testa di aglio nero (vedete la nota qui sotto)**
- **60 g di burro ammorbidito a temperatura ambiente**
- **1 cucchiaino di brandy**
- **Sale a piacere**
- **1 kg di patate**
- **Olio di arachidi e di vinaccioli, per friggere**
- **700 g di lombatello di manzo**
- **1 cucchiaino di pepe nero macinato**
- **Prezzemolo tritato**

Attrezzatura speciale: Tagliaverdure a spirale

1. Sbucciate l'aglio nero e mettetelo in una ciotola, schiacciatelo con una forchetta fino ad ottenere una crema liscia. Aggiungete burro, brandy e 1 pizzico di sale; mescolate bene. Versate il composto su un foglio di carta forno e arrotolatelo per ottenere un cilindro lungo circa 7 cm. Refrigerate fino al momento dell'utilizzo.

2. Lavate e asciugate le patate. Utilizzate il tagliaverdure per ricavarne tante spirali. Mettetele su un piatto e coprite con carta assorbente inumidita con acqua. Cuocete nel microonde finché le patate non siano tenere, da 4 a 6 minuti. Trasferitele in una teglia e lasciatele raffreddare per 10 minuti.

3. Versate 3 dita di olio di arachidi in una pentola di ghisa. Scaldate l'olio a fuoco medio finché non raggiunga la temperatura di 195°C.

4. Nel frattempo, scaldate 1 cucchiaio di olio di arachidi in una padella a fuoco medio-alto. Tagliate il lombatello in 2 o 3 bistecche e tamponatele con carta assorbente. Conditele con 1 cucchiaino di sale e 1 cucchiaino di pepe. Cuocete le bistecche nella padella, girandole ogni 3 minuti finché non siano ben dorate da tutte le parti, per circa 12 minuti. Trasferite le bistecche su un tagliere e lasciatele riposare per 10 minuti.

5. Nel frattempo, friggete le patatine nell'olio caldo in 2 o 3 sessioni. Mescolatele frequentemente con un mestolo forato e cuocetele finché non siano ben dorate, da 4 a 6 minuti. Aggiustate il fuoco per mantenere l'olio sempre intorno ai 195°C. Trasferite le patatine su un piatto foderato di carta assorbente e salatele a piacere. Affettate la carne e dividetela tra 4 piatti. Tagliate il burro all' aglio nero a fette e appoggiate una fetta di burro sopra la carne in ciascun piatto. Guarnite con prezzemolo tritato e servite subito con le patatine fritte.

Da fare in anticipo: Potete conservare il burro all'aglio nero in frigorifero per 3 giorni o in freezer per 1 mese.

Nota: L'aglio nero è un aglio fresco fermentato che ha una consistenza morbida e un sapore leggermente affumicato. Potete comprarlo su www.fruttaweb.com, oppure sostituirlo con l'aglio arrostito.

La salsa chasseur lega il sapore deciso dei funghi selvatici con quello acidulo del pomodoro e del vino e con le erbe aromatiche.

POLLO ARROSTO CON SALSA CHASSEUR

La carne sorprendentemente morbida e la pelle croccante di questo petto di pollo semi-disossato con drumette (la prima giuntura dell'ala), si ispira a un piatto de La Superb a Beaune, una cittadina della Borgogna. Questa salsa chasseur è insaporita con panna invece che con il solito demi-glace, per meglio accentuare il sapore delle erbe aromatiche fresche e del vino bianco.

TEMPO DI PREPARAZIONE: 40 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA
DOSI PER: 4 PERSONE

- **1** cucchiaio di olio di vinaccioli
- **4** petti di pollo, con la pelle e la drumette (circa 250 g ciascuno)
- **Sale**
- **½** cucchiaino di pepe
- **4** scalogni
- **8** rametti di timo
- **½** bicchiere di vino bianco
- **500 ml** di brodo di pollo
- **30 g** di burro
- **250 g** di funghi misti
- **120 ml** di panna fresca
- **1** pomodoro perino
- **1** cucchiaio di erba cipollina tritata
- **1** cucchiaio di dragoncello tritato

1. Preriscaldate il forno a 180°C. Scaldate l'olio in una padella di acciaio a fuoco medio-alto. Condite i petti di pollo con 3/4 di cucchiaino di sale e 1/2 cucchiaino di pepe. Scottate il pollo nella padella, il lato con la pelle rivolto all'ingiù, finché quest'ultima non sia ben dorata e croccante, per 4 minuti. Nel frattempo sbucciate e tagliate gli scalogni a metà. Girate il pollo e aggiungete gli scalogni con il lato tagliato rivolto all'ingiù. Continuate a cuocere finché gli scalogni non siano ben dorati, altri 4 minuti. Aggiungete timo e vino alla padella e portate a ebollizione a fuoco medio-alto; aggiungete il brodo e fatelo sobbollire leggermente. Trasferite la padella nel forno preriscaldato e cuocete finché la temperatura interna del pollo non raggiunga 68°C, circa 20 minuti.

2. Rimuovete la padella dal forno. Con le pinze da cucina trasferite petti di pollo e scalogni su un piatto e coprite con carta stagnola. Filtrate il brodo in un colino a maglia fine e mettetelo da parte. Pulite la padella con della carta assorbente.

3. Scaldate la padella a fuoco alto, aggiungete il burro e fatelo sciogliere. Nel frattempo mondate i funghi e tagliateli grossolanamente. Aggiungete i funghi alla padella, senza sovrapporli e scuotete la padella, senza mescolare con il cucchiaio, finché i funghi non comincino a rilasciare del liquido, circa 2 minuti. Versateci brodo filtrato, panna e portate a ebollizione a fuoco alto. Abbassate a fuoco medio-basso e fate sobbollire finché i funghi non siano teneri e la salsa addensata, da 10 a 15 minuti. Spegnete il fuoco, unite pomodoro precedentemente tritato, erba cipollina e dragoncello. Salate a piacere.

4. Affettate i petti di pollo e serviteli insieme alla salsa chasseur.

UOVA STRAPAZZATE CON PROSCIUTTO E TARTUFO NERO

La brouillade è un classico piatto di uova strapazzate nel brodo, condite con abbondante burro. A Le Bistro des Cocottes di Beaune lo servono con sottilissime fette di prosciutto, lamelle di tartufo e fette di pan brioche tostato, per il brunch o la cena.

Se non riuscite a procurarvi i tartufi neri, potete sostituirli con burro al tartufo nero di buona qualità, o semplicemente fare a meno di questo ingrediente.

TEMPO TOTALE: 15 MINUTI
DOSI PER: 2 PERSONE

- **6** **uova**
- **120 ml** **di brodo di pollo**
- **2** **cucchiai di crème fraîche**
- **Sale**
- **30 g** **di burro**
- **15 g** **di tartufo nero fresco**
- **1** **cucchiaio di erba cipollina tritata**
- **6** **fette di jambon de Paris o di prosciutto cotto**
- **2** **fette di pan brioche, tostate**

1. Unite le uova in una casseruola di medie dimensioni e mescolatele con una frusta finché non siano ben amalgamate. Versateci il brodo e mescolate bene. Cuocete il composto a fuoco basso, mescolando delicatamente e costantemente con la frusta senza incorporare aria (non si devono formare bollicine sui bordi della casseruola), finché le uova non si addensino e abbiano la consistenza di una polenta morbida, circa 5 o 6 minuti. Unite crème fraîche, 1 pizzico di sale e mescolate bene. Spegnete il fuoco e unite il burro con una spatola di gomma mescolando finché non si sia amalgamato. Aggiungete scaglie di tartufo, erba cipollina e altro sale a piacere.

2. Servite subito con prosciutto cotto e fette di pan brioche tostate.

La senape di Digione, tradizionalmente preparata con verjus (succo d'uva ancora acerba), è più delicata delle altre varietà di senape a base di aceto, e perfetta come salsa d'accompagnamento.

CARCIOFI RIPIENI DI SALSICCIA

Questi sostanziosi carciofi ripieni di salsiccia all'aglio e bolliti nel vino bianco si abbinano bene a un morbido bianco di Borgogna e al clima pungente dell'inverno. Invitate i vostri ospiti a mangiare con le mani, inzuppando i carciofi e le patate nella senape, come raccomanda Marco Caschera dell'azienda Vincent Girardin, a Meursault.

Sale
- **4 carciofi di grandi dimensioni**
- **1 baguette**
- **450 g di salsiccia**
- **1 bicchiere di vino bianco**
- **4 cucchiai di prezzemolo tritato**
- **1 cucchiaio di aglio tritato**
- **2 tuorli**
- **½ cucchiaino di pepe nero macinato**
- **700 g di patate novelle**

Senape di Digione

1. Portate a ebollizione una pentola d'acqua di grandi dimensioni. Salate l'acqua e aggiungete i carciofi. Appoggiate un piatto termoresistente sopra i carciofi per tenerli sommersi. Cuocete finché i carciofi non siano morbidi, per circa 15 minuti. Rimuovete i carciofi dall'acqua e lasciateli scolare finché non siano tiepidi.

2. Nel frattempo scaldate il forno a 160°C. Tagliate a cubetti circa 1/3 della baguette, per ottenere 1 bicchiere di cubetti di pane. Spellate la salsiccia e mettetela in una ciotola di medie dimensioni. Aggiungete cubetti di pane, 1/4 del bicchiere di vino, prezzemolo, aglio, tuorli e pepe. Mescolate il composto con le mani.

3. Rimuovete le foglie esterne più dure dei carciofi e tagliate via i gambi, ma lasciate la base intatta. Allargate le foglie e, con un coltellino, rimuovetene la parte centrale. Farcite i carciofi con il composto di salsiccia.

4. Disponete i carciofi in una casseruola, il lato del gambo rivolto all'ingiù. Disponete le patate intorno ai carciofi; aggiungete 2 dita d'acqua e il vino rimanente. Portate a ebollizione a fuoco medio-alto. Coprite e trasferite nel forno preriscaldato. Cuocete finché patate e carciofi non siano teneri e la salsiccia ben cotta, circa 55 minuti. Servite con fette di baguette e senape di Digione.

Da fare in anticipo: potete preparare i carciofi fino al passaggio n.3. Coprite e refrigerate fino a 8 ore.

Raffreddate questo formaggio morbido nel freezer per qualche minuto prima di preparare la mousse, per facilitare la rimozione della crosta.

MOUSSE DI ÉPOISSES CON PERE AL MIELE

L'Époisses è un formaggio cremoso dall'aroma inebriante che gli deriva in parte dalla sua crosta lavata con Marc de Bourgogne. In questa mousse il suo sapore intenso è attenuato dall'aggiunta di panna montata; la sottile acidità delle pere al miele completa il piatto.

TEMPO DI PREPARAZIONE: 50 MINUTI
TEMPO TOTALE: 5 ORE E 50 MINUTI, INCLUSI 4 ORE NEL FRIGORIFERO
DOSI PER: 4 PERSONE

- **1 forma (da 250 g) di formaggio Époisses**
- **1 cucchiaino di gelatina in polvere**
- **1 cucchiaio di acqua fredda**
- **240 ml di panna fresca**
- **4 cucchiaini di aceto di mele**
- **100 g di formaggio fresco, tipo Philadelphia, a temperatura ambiente**
- **30 g di burro**
- **2 cucchiai di miele**
- **2 pere rosse o verdi**
- **Sale**
- **Biscotti pan di zenzero, per servire**

1. Congelate il formaggio nel freezer per 30 minuti. Toglietelo dal freezer e, con un coltellino affilato, rimuovete e scartate la crosta arancione.

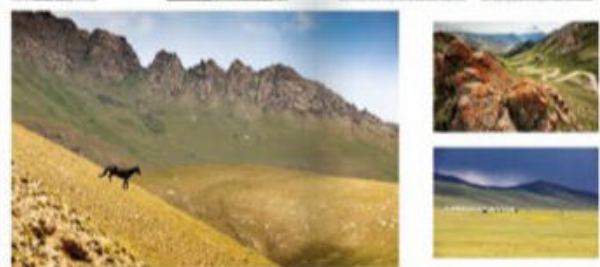
2. Sciogliete la gelatina in un piattino con 1 cucchiaio di acqua fredda; lasciatela riposare per 5 minuti. Unite formaggio, metà della panna e 1 cucchiaino di aceto di mele in una casseruola di piccole dimensioni. Cuocete a fuoco basso, mescolando frequentemente, finché il formaggio non sia completamente sciolto, per circa 2 minuti. Spegnete il fuoco, aggiungete il composto di gelatina e amalgamate. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente per 1 ora.

3. Nel frattempo, lavorate l'altra metà della panna con la frusta elettrica fino a ottenere la panna montata, circa 2 minuti; mettete da parte. In una ciotola di grandi dimensioni, lavorate il formaggio fresco con la frusta elettrica per 4 minuti. Aggiungete il composto di Époisses e mescolate delicatamente con una spatola di gomma. Unite anche la panna montata e mescolate delicatamente. Coprite e refrigerate finché il composto non sia freddo e rassodato, almeno 4 ore o fino a 2 giorni.

4. Un'ora prima di servire, preriscaldate il grill del forno. Tagliate le pere a metà, rimuovete il torsolo centrale e tagliatele a fette. Sciogliete il burro in una padella di acciaio a fuoco medio-alto e cuocete, mescolando di tanto in tanto, finché non prenda un colore dorato, da 2 a 3 minuti. Aggiungete il miele e cuocete, mescolando costantemente, finché non sia caramellizzato, circa 1 minuto. Unite 3 cucchiaini di aceto di mele, ruotando la padella per incorporarlo. Aggiungete le pere e 1 pizzico di sale. Mescolate delicatamente per ricoprire tutte le fette di pera con il caramello.

5. Trasferite la padella nel forno e cuocete sotto il grill finché le pere non siano tenere, da 6 a 8 minuti. Togliete la padella dal forno e lasciate raffreddare leggermente.

6. Dividete la mousse tra 4 ciotole o coppette, coprite con fette di pera e irrorate con caramello. Servite insieme ai biscotti pan di zenzero.

Matrimonio
All'italiana

www.monogranofelicetti.it

Le comuni vongole sostituiscono le lumache in questa variante del classico piatto da bistrot francese.

VONGOLE ALLA MANIERA DELLE ESCARGOT

Gli stessi burro all'aglio e vino bianco che rendono le escargot così squisite si mescolano alle vongole e ai loro succhi producendo un brodo irresistibile. Un consiglio: procuratevi abbondante pane da intingere nel sugo.

TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI
TEMPO TOTALE: 55 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

1 kg di vongole
4 bicchieri di ghiaccio
Sale
60 g di burro a temperatura ambiente
1 cucchiaio di aglio tritato
1 cucchiaio di scalogno tritato
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 cucchiaio di vino bianco
Pane tipo sourdough, per servire

1. Mettete le vongole in una ciotola di grandi dimensioni; aggiungete ghiaccio, 4 cucchiai di sale e coprite con acqua fredda. Lasciatele in ammollo per 30 minuti.

2. Nel frattempo preriscaldate il forno a 280°C. Unite burro, aglio, scalogno, prezzemolo, vino, pepe e 1 pizzico di sale in una ciotola di piccole dimensioni; schiacciate con una forchetta fino ad amalgamare il composto. Mettete da parte il burro all'aglio.

3. Rimuovete le vongole dall'acqua e trasferitele su una teglia foderata di carta stagnola. Cuocete nel forno preriscaldato finché non comincino ad aprirsi, circa 4 o 5 minuti. Togliete la teglia dal forno e accendete il grill. Riempite ogni vongola con 1/2 cucchiaino di burro all'aglio e cuocete sotto il grill finché le vongole non si aprano completamente e il burro ribollisca, circa 6 minuti. Scartate eventuali vongole non aperte. Sfornate e servite subito le vongole con fette di pane tostato.

Da fare in anticipo: Potete preparare il burro all'aglio in anticipo e conservarlo in frigorifero per 3 giorni oppure in freezer per 1 mese.

Queste burrose gougères giganti sono il perfetto accompagnamento per un classico cocktail Kir.

GOUGÈRES EXTRA-LARGE

Queste gougères giganti derivano la struttura a nido d'ape dall'impasto che viene porzionato con un sac à poche e cotto in un forno molto caldo. Battere la pasta choux dopo l'aggiunta delle uova aiuta a sviluppare il glutine, che ne rassoda la struttura in modo che mantenga la forma, una volta modellata.

TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 20 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

- **180 ml di latte intero**
- **170 g di burro**
- **180 ml più un cucchiaino di acqua**
- **Sale**
- **180 g di farina 00**
- **7 uova**
- **1 cucchiaio di senape in semi**
- **2 cucchiaini di senape in polvere**
- **1 cucchiaino di pepe nero macinato**
- **200 g di formaggio Gruyère grattugiato**

1. Mettete una pietra refrattaria nel forno e scaldatelo a 210°C. Unite in una casseruola d'acciaio latte, burro, 180 ml d'acqua e 3/4 di cucchiaino di sale. Portate a ebollizione a fuoco medio-alto, mescolando di tanto in tanto. Appena il composto comincia a bollire, spegnete il fuoco e unitevi tutta la farina. Mescolate vigorosamente con un cucchiaio di legno finché la farina non sia ben amalgamata, per circa 30 secondi. Cuocete a fuoco medio-alto, mescolando energicamente, per 3-4 minuti.

2. Trasferite immediatamente l'impasto nella ciotola di una planetaria munita di frusta piatta. Lavorate a velocità medio-alta per 30 secondi. Abbassate la velocità e aggiungete 6 uova, 1 alla volta. Quando l'impasto diventa omogeneo, alzate la velocità e lavorate per 12 minuti. Abbassate a velocità medio-bassa e unite senape in semi, senape in polvere, pepe e metà del Gruyère grattugiato. Amalgamate.

3. Trasferite l'impasto in un sac à poche e ritagliatene un angolo in modo da creare un foro di circa 3,5 cm. Spremete una pallina d'impasto del diametro di circa 4 cm su una teglia foderata di carta forno. Spremete una seconda pallina delle stesse dimensioni direttamente sopra la prima e ripetete ancora una volta spremendo una terza pallina sopra la seconda (come quando si costruisce un pupazzo di neve, ma con le palline di uguale dimensione). Ripetete fino a ottenere 8 torrette identiche, distanziate tra loro di almeno 8 cm. Unite 1 uovo con 1 cucchiaino d'acqua e mescolateli bene con una forchetta. Spennellate le torrette da tutte le parti con il composto di uova. Aggiungete 1 cucchiaio e 1/2 di formaggio grattugiato sopra ogni torre.

4. Appoggiate le teglie sopra la pietra refrattaria nel forno preriscaldato e cuocete finché i bordi inferiori delle gougères non diventino dorati, circa 10 minuti. Senza aprire il forno, abbassate la temperatura a 190°C e continuate a cuocere finché le gougères non siano ben dorate e gonfie, da 32 a 38 minuti. Toglietele dal forno e bucherellate ciascuna gougères con uno stecchino di legno in 3 punti, in modo da lasciare fuoriuscire il vapore. Servitele tiepide oppure lasciatele raffreddare completamente sulle teglie per 30 minuti.

Da fare in anticipo: potete lasciare riposare l'impasto a temperatura ambiente per 1 ora prima di inserirlo nel sac à poche.

KIR COCKTAIL

L'Aligoté è un vino bianco di Borgogna caratterizzato da spiccata acidità e mineralità, con freschi sentori di agrumi, ideale come aperitivo. Contrariamente alla tradizione, questo Kir viene servito con un grande cubo di ghiaccio per mantenerlo a bassa temperatura.

TEMPO TOTALE: 5 MINUTI
DOSI PER: 1 COCKTAIL

- 120 ml **di vino Aligoté, freddo**
- 60 ml **di crème de cassis, fredda**

Unite vino e crème de cassis in un bicchiere di vino o un tumbler con un cubetto di ghiaccio. Servite subito.

Nota: Potete conservare la crème de cassis in frigorifero fino a 4 mesi.

BEHIND THE SCENES

VALDARNO NERA

In ogni numero, il giornalista e illustratore **Gianluca Biscalchin** ci porta dietro le quinte della ristorazione, dell'hôtellerie e dell'artigianato alimentare. Ottava puntata: l'allevamento dell'antico gallo del Chianti

BOTTEGA SICULA
FUD
CATANIA

Un'esperienza gastronomica unica che racconta in maniera divertente una Sicilia moderna e contemporanea. Questo è **FUD**, dove ogni prodotto in Bottega, ogni panino in menù, ogni singolo ingrediente è un inno ai sapori autentici, accessibili a tutti. Perché la Sicilia è un territorio ricco di sapori forti e genuini, che hanno ancora tanto da raccontare.

PARMIGIANA BURGHER

Catania: Via Santa Filomena, 35
Palermo: Piazza Olivella, 4
Milano: Via Casale, 8

BOTTLE SERVICE

COCKTAIL HOUR

Pronti all'uso. I cocktail in caraffa sono la soluzione più intelligente per chi vuole intrattenere gli ospiti senza doversi occupare continuamente del bar.

di ASHTIN BERRY

Procuratevi una mini grattugia per la noce moscata e lasciate che i vostri ospiti condiscano da soli i loro Smoky Mezcal-Fig Sour (pag. 30).

FOOD STYLING: MARGARET MONROE DICKEY, PROP STYLING: CLAIRE SPOLLEN

prodotto da RAY ISLE   foto di VICTOR PROTASIO

Smoky Mezcal-Fig Sour

TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI
TEMPO TOTALE: 8 ORE E 50 MINUTI
DOSI PER: 12 COCKTAIL

Lo sciroppo di zucchero ai fichi e zenzero, l'acidulo succo di limone e la noce moscata appena grattugiata si abbinano perfettamente al sapore deciso e affumicato del mezcal in questo cocktail rinfrescante ed equilibrato.

10 fichi secchi
300 ml di sciroppo di zucchero
30 g di zenzero fresco
1 bottiglia (750 ml) di mezcal
300 ml di succo fresco di limone
180 ml d'acqua
Noce moscata

1. Tagliate a metà i fichi, sbucciate e affettate lo zenzero, quindi uniteli in una casseruola di piccole dimensioni insieme allo sciroppo di zucchero. Portate a ebollizione a fuoco medio, quindi abbassate a fuoco basso e fate sobbollire finché i fichi non siano teneri, per circa 5 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare il composto per 30 minuti. Coprite e refrigeratelo per 8 ore o tutta la notte. Filtrate con un colino a maglia fine; scartate i residui solidi. Potete conservare lo sciroppo allo zenzero in un contenitore ermetico a temperatura ambiente fino a 1 settimana.

2. Versate il mezcal in una brocca e aggiungete 300 ml di sciroppo allo zenzero, succo di limone e acqua. Mescolate e refrigerate per almeno 2 ore o tutta la notte. Mescolate e servite con ghiaccio in tumbler bassi. Guarnite con noce moscata grattugiata.

DA FARE IN ANTICIPO: Potete preparare lo sciroppo ai fichi e zenzero fino a 1 settimana in anticipo.

NOTA: Per fare lo sciroppo di zucchero in casa, scaldate 1 parte di acqua con 1 parte di zucchero finché quest'ultimo non si sciolga completamente. Raffreddate a temperatura ambiente.

OSPITARE UNA FESTA IN CASA richiede molto lavoro e organizzazione, ma chi l'ha detto che anche chi invita non si possa divertire? Abbiamo preparato per voi alcuni consigli, ispirati alle tecniche utilizzate in ristorazione, che vi permetteranno di dedicarvi unicamente ai vostri ospiti. Dopotutto, il cuore di una festa non è la logistica, bensì le persone che riuniamo intorno a noi.

PREPARATE IN ANTICIPO

Pochi giorni prima dell'evento raccogliete i vostri ingredienti, iniziate a preparare sciroppi e ghiaccio e cercate di capire di che spazio avrete bisogno per bevande e bicchieri. I cocktail in caraffa, come lo Smoky Mezcal-Fig Sour e l'Earl Grey-Aquavit Spritz (ricetta a pag. 31) possono essere preparati la sera prima, quindi il giorno della festa dovrete solo aggiungere i condimenti e lasciare che gli ospiti si versino i propri drink da soli.

BAR SELF-SERVICE

Se non volete passare la serata a fare i baristi a casa vostra, preparate una zona bar self-service, provvista di birra e vino, oltre a cocktail già pronti in brocca o in una ciotola da punch. Questo vi lascerà liberi di dedicarvi agli invitati, permettendo a loro di scegliere da soli cosa bere. Il segreto sta nel non mettere tutto a disposizione in una volta sola. Preparate un po' di birra e vino insieme a metà dei cocktail che potrete rabboccare, quando ve ne sia bisogno, per tutta la serata.

AFFITTATE PIATTI E BICCHIERI

In caso di festività particolari come Natale o Pasqua, o quando avete un gran numero di invitati, è più conveniente noleggiare piatti e bicchieri, invece che acquistarli. Potete ordinare set di tutti i tipi e per tutte le esigenze, e non dovrete nemmeno preoccuparvi di pulirli dopo l'uso. Le ciotole da punch sono fragili e si rompono facilmente, se utilizzate troppo di frequente. Affittatele o acquistatele a buon prezzo nei negozi di usato, su eBay o nei negozi discount.

Earl Grey–Aquavit Spritz

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE E 35 MINUTI
DOSI PER: 12 COCKTAIL

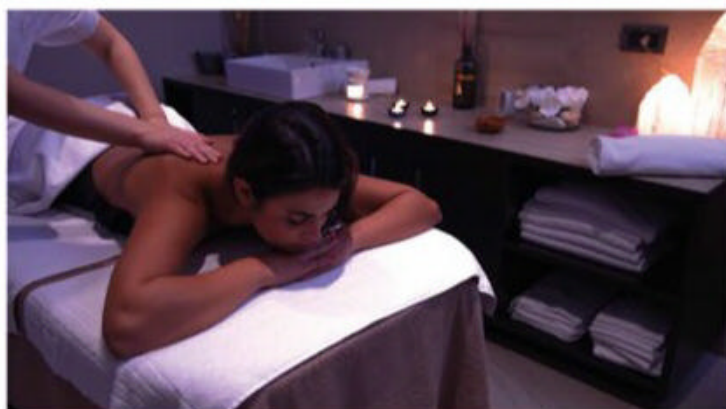
Lo sciroppo di miele è perfino più facile da realizzare di quello di zucchero: basta mescolare bene miele e acqua fino a quando non formino un composto omogeneo. La sua dolcezza aiuta ad ammorbidire i tannini in questo cocktail erbaceo a base di tè.

- **1 bottiglia (750 ml) di aquavit**
- **1 striscia di scorza di limone**
- **2 cucchiai di tè Earl Grey, sfuso**
- **180 ml di succo fresco di limone**
- **180 ml di sciroppo di miele**
- **120 ml d'acqua**
- **8 gocce di bitter alla pera (tipo Dillon's)**
- **1 bottiglia (750 ml) di vino bianco spumante, o di acqua frizzante**
- **Fette di limone e di pera**

1. Versate l'acquavit in un recipiente; aggiungete scorza di limone e tè. Lasciate riposare a temperatura ambiente per 20 minuti. Filtrate due volte il composto con un colino a maglia fine e scartate i residui solidi. Conservate il composto in un contenitore ermetico a temperatura ambiente fino a 3 mesi.

2. Versate 500 ml di aquavit aromatizzato in una brocca; aggiungete succo di limone, sciroppo di miele, acqua e bitter. Refrigerate per almeno 2 ore o tutta la notte. Prima di servire, aggiungete il vino o acqua frizzante. Servite in tumbler bassi con ghiaccio tritato. Guarnite con fette di limone e di pera.

DA FARE IN ANTICIPO: Potete preparare l'aquavit aromatizzato fino a 3 mesi in anticipo.

NOTA: l'aquavit è un distillato scandinavo aromatizzato con carvi.

TRAVEL

WHERE TO GO NEXT

Il paradiso della birra. Alla scoperta di Asheville, in North Carolina, dove una nuova generazione di mastri birrai sta riscrivendo le regole del gioco.

di BETSY ANDREWS

foto di CEDRIC ANGELES

I colori autunnali lungo la Blue Ridge Parkway ad Asheville, nel North Carolina.

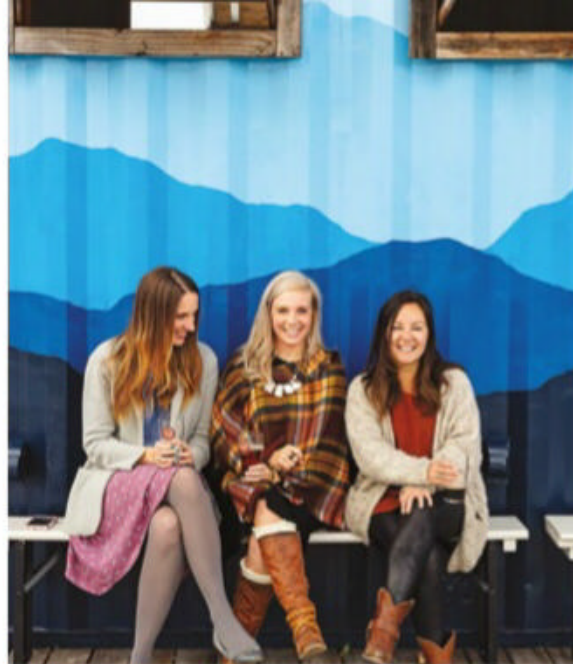
Leah Wong Ashburn, presidente di Highland Brewing.

ERA AGOSTO, in North Carolina, e John Parks era immerso nelle pesche fino alle ginocchia. «Maturano tutte in momenti diversi, quindi è un lavoro faticoso», mi ha detto, mentre le smistava senza sosta da un mucchio di circa 750 profumatissimi chilogrammi. Parks, 36 anni, è il mastro birraio della Zillicoah Beer Company e in quel momento, nel mezzo dell'assolato capannone situato nei dintorni di Asheville che serve come cantina e sala di degustazione, stava completando la produzione di una lager alle pesche selvatiche: gettava i frutti, quelli maturi al punto giusto, in una grande botte di legno dove sarebbero rimasti per quattro mesi ad aromatizzare la birra a fermentazione naturale. Si è interrotto per qualche minuto, invitandomi al bar per un boccale di Berliner Weisse che ha spillato lentamente. Dalla schiuma, spessa e densa come una meringa, a ogni sorso si sprigionavano aromi intensi.

Quell'abile spillatura e la birra stessa, leggera ma saporita, che richiamava l'erbaceo luppolo Saaz e i sentori di lievito e miele del malto pilsner e di frumento, erano il risultato di un sogno nato più di dieci anni prima, quando Parks e i suoi soci, Jon e Jeremy Chassner, suonavano insieme in una band e facevano la birra in casa a Tallahassee, in Florida.

«Non credevamo che ciò che ci piaceva fare per hobby sarebbe potuto diventare un lavoro remunerativo», mi ha raccontato Parks, «ma venire a vivere ad Asheville ha stravolto le nostre convinzioni. Asheville è il luogo dove i giovani vengono in pensione! Qui ci siamo lasciati alle spalle la soffocante prospettiva di un lavoro da ufficio e ci siamo guadagnati da vivere autonomamente producendo birra». In questo luogo, tra le montagne del North Carolina, c'è un vero paradiso per gli artigiani di settore. Alcuni danno tutto il merito all'acqua. Con il suo pH neutro, questo cristallino elisir di montagna è come una tela bianca, spiega il mastro birraio Carl Melissas: «Non contiene minerali in eccesso da eliminare. Dobbiamo solo aggiungere ciò che vogliamo noi per produrre la birra che desideriamo». Alla Wedge Brewing Company, che prende il nome dallo spazio dove ha sede da più di un decennio, condiviso con diversi studi di artisti, Melissas può emulare le acque ricche di solfati di calcio del Tamigi, ad esempio, aggiungendo gesso alla sua IPA Iron Rail in stile londinese; il gesso accentua il sapore del luppolo.

Gli amanti della birra possono anche godere dell'atmosfera rilassata della cittadina. Un milieu che combina l'amore per la vita all'aria aperta; una vivace tradizione di artisti e creativi che sembra incoraggiare l'intraprendenza anche in altri campi; una sfilza di vecchi edifici Art Deco ideali per ospitare piccole attività alimentari; e un sacco di turisti, corredati dalla loro sete. «Nel 2016 abbiamo avuto quasi 11 milioni di visitatori e il 6,6% di questi ha indicato la birra come motivo principale del viaggio. Insomma è facile tenere a galla le birrerie, anche quando i clienti vengono solo per una pinta», afferma lo storico della birra Cliff Mori.

In effetti, sin dal 1994, quando l'ingegnere in pensione Oscar Wong ha lanciato Highland Brewing, la prima produzione artigianale della città, nel seminterrato di una pizzeria del centro, sono ben pochi i birrifici che hanno vissuto momenti difficili, qui. L'associazione Asheville Brewers Alliance vanta 51 membri disseminati tra la città e i suoi immediati dintorni e, nonostante possano sembrare tantissimi per un centro con meno di 100.000 residenti, la lista continua a crescere. «Ad Asheville», dice Mori,

Da sinistra e in senso orario. Una fragrante Berliner Weisse alla Zillicoah Beer Company; dipendenti della Highland Brewery in terrazza; l'uovo sottaceto della Bhramari Brewing Company.

«c'è posto per tutti». Anche per classicisti come Mike Karnowski di Zebulon Artisan Ales, un produttore di vivaci birre alla francese e in altri stili europei. Andatelo a trovare di venerdì o sabato pomeriggio, accomodatevi sulle sedie Adirondack della piccola fabbrica di birra che conduce insieme alla moglie Gabe nella campagna di Weaverville: questo burbero dichiarato vi fornirà un resoconto dettagliato della storia della porter inglese mentre vi serve una pinta di roasty-toasty, ricreata minuziosamente da una ricetta del 1922.

Tra i protagonisti della scena c'è anche Gary Sernack, un ex chef che ha fatto del birrificio Bhramari Brewing Company il suo personale laboratorio. Quando ho visitato il suo locale, South Slope, mi ha versato una IPA a cui ha dato il nome Phuket Dude, aromatizzata al curry verde tailandese. Il suo profumo speziato e fruttato proviene dall'aggiunta di foglie di lime, citronella, cocco tostato, zenzero blu e galanga. Mentre il basilico le fornisce un fresco tocco vegetale.

«Partiamo dallo stesso impulso creativo che si può provare in cucina», afferma Sernack. «Ma non è come al ristorante, quando il tavolo x aspetta impaziente di essere servito. Posso lavorare seguendo i miei ritmi». Non che Bhramari sottovaluti l'importanza del cibo. La maggior parte dei birrifici di Asheville accoglie con favore i food-trucks; alcuni collaborano direttamente con ristoranti locali. Alla Hillman Beer, fondata due anni fa, la Straw Boobies, una birra secca, deliziosa e dal nome ammiccante, si abbina perfettamente con i pastrami prodotti artigianalmente dalla locale paninoteca Rise Above Deli. Bhramari però, a differenza della maggior parte dei birrifici della zona, serve un menu completo e lo chef Joshua Dillard è altrettanto creativo nel cucinare

> «Asheville è il luogo perfetto dove evadere dalla soffocante prospettiva di un lavoro d'ufficio, guadagnandosi da vivere autonomamente producendo birra»
>
> **John Parks, Zillicoah Beer Company**

gli ingredienti della birra quanto lo è Sernack nel produrla. Il malto esausto dalla fermentazione che non diventa mangime per le vacche (dalla cui carne si ricavano gli hamburger di casa), si trasforma in morbidi pretzel.

Per quanto ardita sia la filosofia di Bhramari, però, le ambizioni di Sernack sono moderate se paragonate a quelle di alcuni suoi colleghi. Una mattina ho camminato con Doug Reiser della Burial Beer Company attraverso i terreni di un insediamento che era stato costruito per i Civilian Conservation Corps negli anni 30. Avevo incontrato Reiser, un energico ex-avvocato, la sera prima a una fiera artigiana nel luogo dove era sorto il suo primo birrificio di South Slope, e dove adesso designer di gioielli e ceramisti stavano vendendo i loro prodotti a una folla di visitatori che consumava senza sosta le sue creazioni, come la witbier Baptized in Blood e la imperial brown ale The Ballad of Chaos.

Nel nuovo Forestry Camp, Reiser, sua moglie Jessica e il suo business partner Tim Gormley stanno espandendo notevolmente la produzione della birra Burial. Il loro birrificio sforna 10.000 barili di birra ogni anno - 10 volte quello di cui era capace il loro stabilimento originale. Quando l'ho visitato, erano in corso lavori di ristrutturazione per una cantina da cocktail, un prato per le

In alto. I serbatoi su fuoco vivo della Brouwerij Cursus Kēmē, sul fiume di Asheville, Swannanoa. In basso. Da Bhramari Brewing, l'hamburger è farcito con formaggio al luppolo affumicato.

feste e un ristorante curato dallo chef Brian Canipelli del celebre ristorante italiano di Asheville, Cucina 24. Reiser aveva appena lanciato Ambient Terrain, una serie di lager rustiche realizzate in collaborazione con altri birrifici artigianali di tutto il paese. Ma la birra era solo uno dei prodotti a cui stava meditando di dedicarsi nella sua nuova struttura.

«La scorsa settimana abbiamo preparato una lager di riso e trasformato il cereale esausto in riso fritto. Stiamo fermentando i peperoni locali in botti di bourbon. Stiamo preparando un vermouth della casa. Useremo i fermenti di birra per lo yogurt e le aronie che crescono nella tenuta saranno utilizzate per la nostra kombucha. E — perché no? — mi piacerebbe poter dire, un giorno, che produciamo da soli tutto ciò che ci serve».

L'espansione di Reiser ha dei precedenti, nella zona. Highland, ad esempio, è cresciuto negli anni fino a diventare il più grande birrificio artigianale a conduzione familiare del sud-est. Oggi è situato in un ex studio cinematografico provvisto, sul tetto, di un bar e di un gran numero di pannelli solari che alimentano la sua produzione di birra 24 ore su 24. La prima sala di degustazione di Asheville, il bar punk-rock dove Green Man Brewery è stata inaugurata nel 1997, ha cominciato a ingrandirsi molto tempo fa prendendo possesso, nel frattempo, di diversi edifici della zona. Oggi, vi potete sedere in un'elegante sala da bar decorata da numerose opere d'arte che si affaccia sulla linea di imbottigliamento della Green Man e farvi guidare da personale certificato nella degustazione della loro extra special bitter di malto in stile britannico e della floreale IPA Trickster. E nuovi mastri birrai continuano ad arrivare. Uno dei birrifici più nuovi della città è Brouwerij Cursus Kēmē, un bel posto aperto nell'estate del 2018 sul sito di un'antica discarica per camion lungo il fiume Swannanoa. Jeffrey Horner di Cursus ha costruito il suo scintillante bar utilizzando vecchi pianali di camion e usando i blocchi motore come sostegni. Le spine spuntano dal tronco di un grande albero di robinia caduto, che pende su una parete che Horner ha annerito con la tecnica giapponese shou sugi ban.

Fuori, un prato ospita un biergarten e una cucina all'aperto dove i clienti possono ordinare croissant salati farciti con salsiccia e uova di anatra, un frutteto i cui prodotti vengono utilizzati per la kriek aromatizzata alla ciliegia e persino una piccola coltivazione di luppolo. È un paese delle meraviglie postindustriale dove gustare birre prodotte su fuoco vivo e fermentate con lievito fatto in casa, all'interno di grandi botti dall'aspetto medievale.

Horner ha prodotto birra per 19 anni a Washington, D.C ., San Francisco e nella Hudson Valley. È stato direttore di produzione dei Cisco Brewers di Nantucket. Come è finito in una vecchia discarica vicino al fiume? Mi ha versato una rauchbier che ha chiamato Incendia. Sapeva di fumo di legna e melone maturo. «Stavo cercando il posto giusto dove preparare birre esoteriche», mi ha detto scrollando le spalle. «Il destino mi ha portato ad Asheville».

I proprietari della Zillicoah Beer Company si godono una pinta sulla rive del fiume French Broad. In alto. Una Snozzberry American sour ale alla Green Man. brewery.

I MIGLIORI BIRRIFICI DI ASHEVILLE

BHRAMARI BREWING COMPANY

Qui la birra si trova anche in cucina: l'eccellente hamburger è condito con una saporita salsa di malto stout e formaggio americano al luppolo affumicato e tartufo. Provatelo con una pinta di IPA Lorelai. *(101 S. Lexington Ave.; bhramaribrewing.com)*

BROUWERÏJ CURSUS KĚMĒ

Sorseggiate queste birre prodotte su fuoco vivo e fermentate con lieviti fatti in casa, in uno scintillante bar costruito con i pianali di vecchi camion. *(155 Thompson St.; cursuskeme.com)*

BURIAL BEER COMPANY

Inaugurato poco più di un anno fa, il birrificio Forestry Camp di Burial ospita un ristorante curato da un semifinalista del James Beard Award, Brian Canipelli. *(40 Collier Ave.; burialbeer.com)*

GREEN MAN BREWERY

Sedetevi in una sala bar affacciata sulla linea di imbottigliamento e fatevi guidare da personale certificato nella degustazione della loro ESB di malto e altre ottime birre. *(27 Buxton Ave.; greenmanbrewery.com)*

HIGHLAND BREWING

Il bar sul tetto del primo birrificio artigianale di Asheville è il posto ideale dove gustare il loro prodotto di punta, Gaelic Ale, una pinta delicatamente luppolata, perfettamente equilibrata. *(12 Old Charlotte Highway, Suite 200; highlandbrewing.com)*

WEDGE BREWING COMPANY

Questo birrificio ospita anche lo studio di 20 artisti in attività, fondato dall'artista del metallo John Payne. *(37 Payne's Way; wedgebrewing.com)*

ZEBULON ARTISAN ALES

Questa azienda dalla piccola produzione si concentra su birre saison alla francese e in altri stili europei. Aperto solo venerdì e sabato. *(8 Merchants Alley, Weaverville; zebulonbrewing.com)*

ZILLICOAH BEER COMPANY

Assaggiate birre a fermentazione spontanea in un birrificio illuminato dal sole situato in un ex-deposito sul fiume alla periferia della città. *(870 Riverside Drive, Woodfin; zillicoahbeer.com)*

DOVE DORMIRE

La **Bunn House**, un nuovo boutique-hotel da cinque camere, offre il servizio di self check-in in una casa del 1905 nel cuore di Asheville. La suite al primo piano comprende una cucina attrezzata. Gustatevi una birra sulla terrazza panoramica al tramonto *(bunnhouse.com)*. All'**Inn on Biltmore Estate**, adiacente alla proprietà Biltmore di oltre 3.000 ettari, potrete sentirvi dei Vanderbilt mentre sorseggiate un martini nella sala da pranzo *(biltmore.com)*. Se amate lo sport e le terme, andate al **The Omni Grove Park Inn**. Fondato nel 1913, il complesso di 513 camere ha una grande terrazza da pranzo con vista sulle Blue Ridge Mountains. La parte più antica della struttura ha conservato il fascino del passato, mentre le ali più recenti sono moderne *(groveparkinn.com)*. Al **Kimpton Hotel Arras**, appena aperto, con 128 camere, potrete gustare una pizza cotta nel forno a legna del Bargello, nuovo ristorante di Martha e Peter Pollay *(hotelarras.com)*.

ROAD TRIP

Lunga vita ai deli. Le tavole calde americane stanno vivendo una stagione di rinascimento, sempre all'insegna del gusto. Da quelli storici alle nuove tendenze, ecco gli indirizzi che vale la pena visitare.

di DAVID LANDSEL

Da sinistra. Rugelach da The General Muir ad Atlanta; Liebman's Deli, nel Bronx. In apertura. Matzo ball soup da Perly's a Richmond, Virginia.

DEL DECLINO DEI DELI (grossomodo l'equivalente americano di una gastronomia/tavola calda) si sente parlare da lunghissimo tempo. Anche di come stiamo perdendo troppi dei nostri negozi storici e di quante persone si stiano allontanando dai semplici piaceri della gastronomia. Tanti si lamentano del fatto che molti dei più grandi non esistano più, come il leggendario Carnegie Deli di New York e il Ben's Best dall'altra parte dell'East River nel Queens, o la Rascal House di Wolfie Cohen nel sud della Florida, per non parlare della recente chiusura di Nate'n Al a Beverly Hills, anche se quest'ultima è solo temporanea. Ma se da un lato perdere un negozio storico è un fatto indubitabilmente triste dall'altro, osservando il fenomeno deli nella sua globalità, si può notare come le cose stiano cambiando, probabilmente anche in meglio.

Una nuova generazione di maghi del pastrami sta portando questo prodotto anche fuori dai deli, come l'eccellente baracchino Ugly Drum di Los Angeles, che ha dimostrato che non c'è nemmeno bisogno di un tetto o di pareti per diventare un "locale" barbecue di successo. E gli esempi positivi non si fermano qui: la scena gastronomica di Montreal ha messo con successo un piede oltre confine, mentre nel Midwest, in parte grazie al rinnovato interesse per le tradizioni gastronomiche tipiche di Detroit, alcuni dei vecchi locali di carne salmistrata sono - felicemente - di nuovo in pista.

Poi, ovviamente, ci sono i deli di nuova generazione, una tendenza che non mostra alcun segno di cedimento. E che problema c'è se i nuovi arrivati non rispettano sempre determinate regole? Che problema c'è se si prendono delle libertà, servendo piatti che sarebbe impensabile poter trovare nei locali vecchia maniera, come il bacon (sacrilegio!) o il kimchi (cose da pazzi!)?

Ma ciò che importa davvero è questo: i deli non sono morti. Sono vivi, stanno crescendo e si stanno evolvendo insieme al resto della cultura gastronomica americana. Finché ci saranno pastrami o carne in scatola nel menu, magari un po' di fegato tritato e certamente dei buoni sottaceti, ci troverete lì.

Un bagel con lox, capperi e cipolla al General Muir di Atlanta.

GLI INNOVATORI

CALL YOUR MOTHER, WASHINGTON, D.C.
Call Your Mother vanta ammiratori da tutte le parti, perfino da New York, grazie al suo pastrami che viene servito nei panini, nella cheesesteak e in tacos con tortillas fatte in casa. È difficile pensare a un locale che infranga le regole in maniera così clamorosa e con risultati così divertenti. *(callyourmother-deli.com)*

FRANKEL'S DELICATESSEN, BROOKLYN
Forse il più conosciuto tra i venditori di pastrami della nuova scuola, questo locale di Greenpoint, a New York, smentisce l'idea che un deli di nuova generazione non possa funzionare in una città ancora saldamente ancorata alle vecchie abitudini. I più anziani potrebbero trovare i panini per la colazione un po' troppo arditi, ma poco importa - il panino di challah con pastrami affumicato, uovo e formaggio è attualmente uno dei più caratteristici pasti da passeggio di New York. *(frankelsdelicatessen.com)*

THE GENERAL MUIR, ATLANTA
In una parte del paese generalmente associata ad altre specialità gastronomiche, questo locale ha prosperato fino a diventare uno dei migliori ristoranti di Atlanta. Vi si possono trovare ottimi salumi, bagel fatti in casa, latkes e fegato tritato; non perdetevi il menu del mattino, in particolare i grandi vassoi di pesce affumicato. *(thegeneralmuir.com)*

PERLY'S, RICHMOND, VIRGINIA
Tipica sala da pranzo in centro città con un passato da autentico deli, Perly's è stato rinnovato in maniera grandiosa da un ristoratore locale che si è innamorato del negozio in stile art déco. Oggi la loro zuppa di matzah è di gran lunga la più buona della zona e il menu, sebbene molto ambizioso, vanta un gran numero di piatti classici perfettamente eseguiti insieme ad alcune novità. Provate il "jewbano", un panino in stile cubano preparato con punta di petto di manzo, lingua, zucchine sottaceto, formaggio havarti all'aneto, salsa al pepe e senape gialla. *(perlysrichmond.com)*

RYE SOCIETY, DENVER
Il deli di Jerrod Rosen è nel quartiere RiNo di Denver da poco più di un anno, ma è già diventato un classico. La famiglia Rosen è qui da quattro generazioni, e alcuni di loro sono stati protagonisti sin dagli albori dell'epopea dei deli, in città. La zuppa di matzah proviene da una ricetta di famiglia, così come i rugelach.

I CLASSICI

LANGER'S DELICATESSEN-RESTAURANT, LOS ANGELES
Questo non è solo il miglior negozio di specialità ebraiche d'America, è anche uno dei ristoranti più importanti del paese. Langer's attira ogni sorta di cliente per due semplici motivi: il pastrami, considerato uno dei migliori del pianeta; e il pane di segale su cui viene servito, che la maggior parte dei deli di New York possono solo sognarsi. Entrambi i prodotti sono realizzati fuori sede seguendo rigorosamente le regole della famiglia Langer, rifiniti in loco e affettati al momento. *(langersdeli.com)*

LIEBMAN'S DELI, BRONX
Questo classico locale a conduzione familiare con più di 50 anni di storia si trova lontano dagli altri più conosciuti deli di Manhattan. Il pastrami qui è tra i migliori di New York e il menu è un salto nel passato, completo di tutti i classici che vi possano venire in mente, e probabilmente anche di alcuni che avete dimenticato o che comunque non si trovano tutti i giorni, come kasha varnishkes, peperoni farciti e costine flanken, ovvero tagliate trasversalmente all'osso. *(liebmansdeli.com)*

ZINGERMAN'S DELI, ANN ARBOR, MICHIGAN
I fondatori Ari Weinzweig e Paul Saginaw hanno costruito un impero che oggi include anche la produzione propria di formaggio, di pane e la torrefazione di caffè - insomma, se si si tratta di cose da mangiare o da bere, molto probabilmente da Zingerman's le troverete. Si potrebbe passare un'intera giornata, se non due, in uno dei loro negozi ad assaggiare specialità della casa, e varrebbe la pena farlo. Il loro è uno dei migliori menu del Midwest, che offre tutto ciò che ci si può aspettare da un deli (sandwich di pastrami, zuppa di matzah, fegato tritato) e molto altro (latke e un fantastico macaroni & cheese). *(zingermansdeli.com)*

SHAPIRO'S, INDIANAPOLIS
Situato da oltre un secolo nel cuore della più grande città dell'Indiana, Shapiro è uno di quei rari locali che riescono, senza forzature, a trascendere sia il genere, sia il luogo. Dall'eccellente pastrami al delizioso brisket ai polli arrosto, mai congelati e privi di ormoni, i piatti di Shapiro's sono genuini e di ottima qualità. Non perdetevi la carne di manzo al pepe: salata, lavata, stagionata, pepata, affumicata e spolverata con un pizzico di paprika e zucchero. *(shapiros.com)*

ATTMAN, BALTIMORE
Non è rimasto molto della famosa Corned Beef Row di Charm City. Ma c'è ancora abbastanza da creare lunghe file di auto parcheggiate davanti ad Attman, che è qui dal 1915 ed è tutt'ora di proprietà della stessa famiglia. Il menu è quasi vecchio come il deli stesso e offre ogni genere di squisitezza, dal baccalà ai kishkes (una specie di insaccato). Prendetevela con calma e assaporate l'esperienza per un po', abbandonandovi all'atmosfera retrò del locale. *(attmansdeli.com)*

ROUNDTABLE

UNA VITA DIVERSA

Cibo libero. Dall'incontro di filiere alimentari e istituti penitenziari può nascere il seme del riscatto. Partendo da un progetto curato in prima persona, **Elisia Menduni** fa una panoramica dei casi italiani più interessanti

Le foto di queste pagine sono parte di un reportage scattato da Elisia Menduni per documentare il suo progetto di cucina in carcere realizzato con VIC (Volontari in Carcere) a Rebibbia.

QUANDO ENTRAI in un carcere la prima volta, qualche anno fa, la cosa che mi colpì di più fu il silenzio. Sebbene fosse immerso in una città trafficata e rumorosa, oltre le mura alte con il filo spinato sembrava che ogni suono fosse annullato, sospeso. Capii che era il primo strano segnale di un ingresso in una dimensione parallela, altra, a tratti surreale e davvero difficile.

Il luogo che banalmente avevo associato da sempre alla sofferenza, alle grida e alla punizione, adesso mi accoglieva invece con il silenzio quasi sacrale di un monastero avvolto dal nulla.

Quel primo giorno a Rebibbia, i bracci del blocco femminile mi parvero addirittura belli, quasi pacifici, vista la calma. Coinvolta da Adelaide, una cara amica di famiglia, volontaria dentro la Casa circondariale da oltre 60 anni, ero approdata dentro uno dei penitenziari più grandi d'Italia, cercando di costruire attività formative e ludiche per le detenute. Adelaide conosceva il mio lavoro come giornalista gastronomica e mi aveva chiesto di pensare con il VIC (Volontari in Carcere) dei progetti legati al cibo e alla cucina per la popolazione femminile del penitenziario. Senza esitare accettai e per mesi, anzi anni, ho collaborato (mai abbastanza) con lei.

Iniziai proponendo corsi di cucina, formazione e cene. Organizzammo diversi corsi di panificazione con Gabriele Bonci, gare "ai fornelli" e piccoli eventi. Quel poco che facemmo rappresentava per tutte le donne di Rebibbia una giornata diversa dal silenzio delle sbarre.

In carcere le leggi, le gerarchie, le dinamiche, i fatti sono molto diversi dall'esterno. Sembra banale, ma è il primo punto su cui mi trovai a riflettere una volta dentro la Casa circondariale. Ciò che a me sembrava semplice diventava complicato e sempre difficile. Per i corsi di pane ci fu intimato di prestare molta attenzione a lievito e zucchero. Il rischio era che le detenute li rubassero per poi farli fermentare (con l'acqua) e ottenere alcool. Tutti i coltelli per ogni attività erano contati. Le pietanze si preparavano su un fornelletto elettrico e a disposizione avevamo quella poca attrezzatura che il gruppo di volontarie si era portato da casa.

Osservai con attenzione quel cucinare così preciso e meticoloso delle carcerate e trasfusi tutta la mia energia al progetto. Cucinando si parlava e ci si scambiavano aneddoti: interpretavamo a nostro modo l'articolo 27 della Costituzione italiana in cui si afferma che "le pene devono tendere alla rieducazione del condannato". Ci inventammo, a nostro modo, una "rieducazione" gastronomica e nacquero nuove amicizie nella "pena" della reclusione.

Mi furono raccontati i pasti in cella, l'assenza della mensa e di una sala comune dove stare insieme. Il cibo dietro le sbarre è un carrello che passa tre volte al giorno lungo i corridoi della Casa circondariale. La qualità dei piatti è ospedaliera e molte carcerate ritengono che anche le porzioni siano insufficienti. Esiste uno spaccio dentro la Casa circondariale e se la carcerata ha soldi propri o lavora dentro la struttura (dedicandosi, per esempio, alla cucina o facendo le pulizie) può permettersi anche l'acquisto di altri generi alimentari (tra quelli consentiti); mancando frigo, forno e strumenti vari, cucinare in cella prevede l'ideazione di ingegnose soluzioni alternative, l'uso dei contenitori del cibo (pacchi di patati-

ne o di pasta) in vece del pentolame, l'impiego di acqua corrente calda per cucinare e una generale ottimizzazione degli spazi. Cucinare quando si ha tutto a disposizione è facile, cucinare quando non si ha niente si può fare. Con coraggio e inventiva. Tra le molte cose che questa esperienza mi ha insegnato c'è anche questa consapevolezza.

Dopo qualche mese dentro la Casa circondariale, avendo avuto modo di visitare il carcere, mi venne in mente di creare un progetto. Rebibbia è proprio una città nella città: 27 ettari circondati da una cortina di mura e filo spinato, un'azienda agricola al suo interno, un allevamento con macello e gabbie di polli, tacchini e conigli, una stalla, l'orto e la porcilaia. Molti di questi spazi quando li visitai erano abbandonati o usati solo parzialmente. Un tempo un gregge pascolava all'interno di Rebibbia e vi si produceva il formaggio, mi raccontò un giorno una guardia penitenziaria: considerati gli ampi prati intorno ai blocchi edificati mi parve fosse più che possibile. Del resto, il progetto architettonico della Casa circondariale (inaugurata nel 1972), di cui fu autore Sergio Lenci, voleva essere una vera e propria "cittadella penitenziaria ideale", con ampie aree verdi, in cui coltivare la terra, allevare animali, con numerosi laboratori dove fare artigianato e studio.

Pensai che sarebbe stato bello formare le carcerate sulla produzione di formaggio e creare un laboratorio di caseificazione all'interno di Rebibbia utilizzando alcuni degli spazi allora abbandonati. Chiamammo il progetto "Cibo Libero" e lo affidammo alla gestione di un imprenditore affinatore di formaggi che costruì il caseificio, formò le detenute e per diversi anni si dedicò alla produzione dentro le alte mura del penitenziario. Purtroppo dopo qualche anno il progetto del caseificio si arenò, insieme a quello del forno di panificazione che nel mentre aveva preso vita all'interno del blocco maschile.

Non sempre le storie hanno un lieto fine. Gli eventi dentro il carcere, il turnover ai vertici, le difficili riforme della legge penitenziaria nazionale hanno reso le attività "dentro" molto difficili.

Per fortuna altre storie di carcere e cucina, invece, hanno avuto più possibilità e stanno crescendo, nonostante l'indubbia difficoltà degli iter interni.

Sapori Reclusi, uno dei progetti più belli, nato nel 2005 con il libro "Il Gambero Nero. Ricette dal carcere" di Davide Dutto e Michele Marziani (Ed. Derive/Approdi), ha portato all'interno delle case circondariali piemontesi grandi nomi della gastronomia italiana, ha raccolto fondi con cene ed eventi, e ha prodotto mostre fotografiche oltre a un laboratorio permanente di foto-gastronomia.

Sempre al 2005 risale l'inizio di una serie di bellissime cene dentro al carcere di Volterra, le Cene Galeotte. Grazie all'interazione dell'Istituto Alberghiero di Volterra, i detenuti negli anni hanno seguito corsi e assorbito un'intensa formazione di cucina che li ha portati in molti casi a poter lavorare anche esternamente alla struttura.

A Bollate, grazie a una sezione carceraria dell'Istituto Alberghiero nella II Casa di Reclusione milanese, è nato In Galera, un vero e proprio ristorante in cui lavorano carcerati, sia in cucina sia in sala, con energia e professionalità.

All'interno della struttura Due Palazzi di Padova, la pasticceria Giotto ha creato un grande laboratorio di produzione di pandori e panettoni. Dal 2005 il laboratorio è attivo grazie al lavoro dei carcerati, sfornando lievitati, torte e biscotti davvero buoni.

I detenuti del carcere di Capanne a Perugia recuperano serre e costruiscono orti biologici (l'hanno fatto anche a Monza, con il programma Metti un Orto in Carcere). A Milano giovani detenuti dell'istituto penale minorile Beccaria e della casa circondariale di San Vittore hanno dato vita al progetto Buoni Dentro, una linea di prodotti da forno con una panetteria in città (in Piazza Bettini). Anche a Torino i detenuti della Casa circondariale Lorusso e Cutugno avevano aperto un forno, Farina nel Sacco (ora chiuso), così come nella Casa di reclusione di Alessandria è attiva da diversi anni una panetteria con ottimi pani da farine biologiche e lievito madre.

Grazie alla collaborazione con Slow Food sempre a Torino è stato creato un laboratorio di torrefazione all'interno del carcere delle Vallette dove cru di caffè selezionati vengono lentamente tostati a legna producendo interessanti miscele. Dalla collaborazione tra Cascina Morosina e gli istituti di San Vittore, Opera e Bollate è nato il progetto della Birra Agricola Malnatt, mentre a Gorgona, insieme ai detenuti della colonia penale all'aperto ospitata dalla piccola isola toscana, Frescobaldi ha avviato da qualche anno una produzione di vini.

Tanti sono i progetti e interessanti i loro risvolti sociali. Ogni occasione per insegnare ruoli e professioni, per costruire progetti di lavoro sociale e per rendere la pena costruttiva è benvenuta. Con il cibo, con la cultura o anche solo con la propria energia.

Il rapporto dell'Associazione Antigone sulle carceri italiane e i dati che emergono dalle relazioni dei Radicali non sono affatto confortanti: suicidi, sovraffollamento, violenza restano i temi al centro delle problematiche carcerarie. La cucina può aiutare a sognare - e in alcuni casi a realizzare - una vita diversa.

Durante la produzione di questo articolo è stata consumata una confezione di Scappa-Telle, biscotti all'olio, vino Primitivo e zucchero di canna prodotti da un laboratorio che è parte della bellissima rete di Luciana Delle Donne, Made in Carcere. Sotto il nome dei biscotti c'è scritto: "Fatti per una nuova vita".

All'estero: tra i programmi di riabilitazione legati alle filiere agroalimentari e destinati alle popolazioni carcerarie ci sono quelli di Food Matters (UK), Harvest Now e Planting Justice (Usa), IDEP Foundation (Indonesia).

In Italia. vic-caritas.org | saporireclusi.org idolcidigiotto.it | farinanelsacco.it ingalera.it | buonidentro.it pausacafe.org |antigone.it madeincarcere.it

Maria Pia - una delle rezdore modenesi che contribuiscono al progetto Tortellante - mostra orgogliosa uno dei suoi tortellini.

DI FEDERICO DE CESARE VIOLA
FOTO DI GIULIO ORIANI E BEATRICE VERGANI

TORTELLANTE

PASTA LIBERA TUTTI

A Modena c'è un laboratorio terapeutico dove giovani e adulti nello spettro autistico imparano a produrre pasta fresca e si allenano all'autonomia. I loro tortellini sono i più buoni del mondo: parola (anche) di Massimo Bottura.

Uno scorcio di Modena, la città dove è nata l'associazione di promozione sociale Tortellante, evoluzione del progetto avviato già nel 2016 da Aut Aut Modena. Da novembre 2018 la sede si trova all'interno dell'ex mercato ortofrutticolo, in via Borelli angolo via Tagliazucchi.

CHARLIE HA 19 ANNI e si divide tra la passione per la recitazione e quella per la cucina, dove ambisce a un ruolo da "sous chef". Filippo ha un anno in più, è lo stakanovista del gruppo e se esistesse un premio produzione andrebbe a lui. Lorenzo, diciannovenne, lo trovate facilmente in biblioteca quando non ha le mani in pasta. Poi c'è la coetanea Ilaria, l'artista del gruppo: sono sue le creazioni sulle pareti del laboratorio. E ancora Matteo, 26 anni, che è un fan del cavallino rampante – e chi non lo è, a Modena – e ha una grande conoscenza musicale, da Abbey Road ai più recenti album rap. E Andrea, che ha la stessa età, ed è un perfezionista: è lui l'addetto qualità del gruppo.

Sono tutti lavoratori. Abili, appassionati ed esperti. Sono tutti "tortellanti". E sono tutti ragazzi nello spettro autistico. Insieme a loro, a condividere ogni giorno l'attività professionale, ci sono mamme e nonne, orgogliose "rezdore" (nel dialetto modenese "rezdora" significa "reggitora", cioè colei che tradizionalmente conduce la vita

Concentrazione, passione e professionalità, senza scorciatoie: Lorenzo (a sinistra) e Filippo preparano i tortellini insieme alla volontaria Brunella.

familiare quotidiana: è la regina della casa, il motore della cucina emiliana e la sua memoria storica) e anche nonni e signori del quartiere che ormai fanno parte della brigata. Da novembre 2018, uno spazio dell'ex mercato ortofrutticolo di Modena ospita l'associazione di promozione sociale Tortellante, evoluzione del progetto avviato già nel 2016 da Aut Aut Modena: un laboratorio terapeutico dove giovani e adulti nello spettro autistico imparano a produrre pasta fresca. Non una qualsiasi ma un simbolo del made in Italy, il tortellino.

Tutto nasce da un'intuizione di Silvia Panini (sì, proprio l'erede della dinastia delle figurine), anche lei genitore di un ragazzo autistico, cresciuta con la mamma Emilia che faceva i tortellini in casa: perché non provare a trasmettere quest'arte culinaria ai ragazzi così da fargli sperimentare un lavoro vero e proprio? «Abbiamo inaugurato questo spazio - chiarisce Erika Coppelli, mamma di Filippo e Presidente di Tortellante - per dare risposta al vuoto sociale che i ragazzi e le famiglie si trovavano ad affrontare dopo la scuola. Il ragazzo auti-

Paola e Mara, anche loro volontarie di Tortellante, sono maestre nel tirare la sfoglia a regola d'arte.

Le rezdore, nonne e mamme, trasmettono ai ragazzi la loro arte culinaria tradizionale e, così facendo, tornano a sentirsi utili e parte di un progetto.

Loretta Leonardi, chef di cucina di Tortellante, condivide la merenda con Giampaolo e (seduti al tavolo) Matteo e l'operatrice Chiara. A destra. Charlie con suo padre, lo chef Massimo Bottura di Osteria Francescana.

stico viene ancora visto come qualcuno che ha bisogno di assistenza pura, invece può fare un lavoro utile e dignitoso, diventare una risorsa della società e acquisire una propria autonomia». L'equipe scientifica lavora sotto la supervisione di Franco Nardocci, celebre neuropsichiatra nel campo dell'autismo. Martina Rossetti e Alessandro Rebuttini sono i due psicologi coordinatori del centro, con loro un gruppo di 15 operatori con diverse professionalità: terapisti occupazionali, educatori, tecnici della riabilitazione psichiatrica.

«Quando i ragazzi sono piccoli e ricevono la diagnosi di autismo – prosegue la Coppelli - vengono seguiti dal sistema sanitario nazionale con il metodo ABA (Applied Behavior Analysis, nda), uno dei trattamenti cognitivo-comportamentali che li aiuta a imparare determinati esercizi personalizzati, in base all'attitudine e alla personalità di ognuno. Quando però arrivano alla maggiore età i trattamenti si interrompono. Una volta finita la scuola, per chi ha un autismo ad alto funzionamento ci può essere spazio in ambito lavo-

rativo. Tutti gli altri però sono destinati a un centro diurno, e dunque assistenza pura, oppure tornano in famiglia. Con Tortellante abbiamo voluto costruire un'alternativa e prepararli al "dopo di noi". All'inizio volevamo cominciare con 8 ragazzi ma poi hanno bussato alla porta venti famiglie». Oggi i "tortellanti" sono 25, dai 16 ai 26 anni, di cui solo 2 femmine (l'incidenza dell'autismo è maggiore nei maschi, ma non si conoscono le ragioni). C'è chi viene la mattina e chi il pomeriggio: firmano l'entrata, mettono la cuffia e il camice, si lavano le mani e

I tortellini di Tortellante in crema di Parmigiano Reggiano serviti alla Franceschetta58 di Modena.

Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano

(FOTO NELLA PAGINA ACCANTO)

TEMPO TOTALE: CIRCA 4 ORE
DOSI PER: 5 PERSONE

PER IL RIPIENO

- **150 g di carne di maiale Tritoni**
- **Olio di semi, quanto basta**
- **75 g di mortadella**
- **75 g di prosciutto crudo (stagionato 14 mesi)**
- **100 g di Parmigiano Reggiano (30 mesi), grattugiato**
- **Sale a piacere**
- **1 pizzico di noce moscata, facoltativo**

CONSERVA LA SFOGLIA

- **500 g di farina di grano tenero tipo "00"**
- **5 uova**

PER IL RIPIENO:

1. Scaldate una padella antiaderente a fuoco medio-alto. Tagliate la carne di maiale a piccoli pezzi e rosolateli nella padella calda con un filo d'olio, finché la carne non sia ben dorata; lasciatela raffreddare.

2. Tagliate a cubetti la mortadella e il prosciutto.

3. Unite in una ciotola di grandi dimensioni carne di maiale, mortadella, prosciutto, Parmigiano Reggiano, sale e noce moscata. Passate il composto nel tritacarne fino ad ottenere un impasto omogeneo. Conservate in frigorifero.

PER LA SFOGLIA:

1. Versate 450 g di farina a montagnola su un tagliere di legno o spianatoia. Create un cratere al centro e rompete le uova al suo interno. Con la forchetta mescolate le uova e incorporate a mano a mano la farina circostante. Quando tutta la farina sarà assorbita, iniziate a impastare il composto a mano. Unite i 50 g di farina restanti e lavorate energicamente per circa 10 minuti, fino ad ottenere una pasta omogenea, liscia ed elastica. Avvolgete l'impasto in pellicola alimentare e lasciatelo riposare a temperatura ambiente per 30 minuti.

2. Tirate la sfoglia con il mattarello o tirapasta a uno spessore molto sottile. Tagliate la pasta a quadretti di circa 3 cm per lato.

3. Disponete al centro del quadrato una cucchiaiata del ripieno. Chiudete a triangolo il quadrato, piegate leggermente verso di sé l'apice superiore e unite le due estremità rimanenti facendo un giro intorno al dito. Ripetete la procedura con pasta e ripieno rimanenti.

4. Cuocete i tortellini in abbondante acqua bollente salata e serviteli in brodo oppure con la crema di Parmigiano Reggiano (segue ricetta).

Crema di Parmigiano Reggiano

TEMPO TOTALE: CIRCA 10 MINUTI
DOSI PER: 5 PERSONE

- **600 g Panna fresca di affioramento**
- **400 g di Parmigiano Reggiano (24 mesi), grattugiato**

Versate la panna in una casseruola di piccole dimensioni e scaldatela a fuoco medio. Non appena comincia a bollire, spegnete il fuoco. Cominciate ad aggiungere il Parmigiano Reggiano, un poco alla volta, frullando con un mixer a immersione. Continuate a frullare fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

Rosa, un'altra volontaria, sistema i tortellini sul secca pasta. Le nonne che partecipano al progetto sono circa 40. A destra. Nicola chiude un tortellino.

poi iniziano a lavorare: niente si improvvisa, ognuno ha un compito, c'è chi fa tutta la sequenza dal pesto al secca pasta e chi invece è un campione a chiudere il quadratino di pasta a triangolo e girare le due estremità intorno al dito. Le nonne sono circa 40, divise in turni di un paio di giorni a settimana, e sono l'anima del laboratorio perché riescono a ricreare un ambiente familiare, caloroso, accogliente e offrono ai ragazzi una nuova possibilità di socializzazione. Anche per loro Tortellante è un progetto prezioso: «Una nonna mi ha detto che l'avevamo tolta da casa – racconta ancora la Presidente – e che la sua vita ha un senso perché viene qui. Allora ho capito che siamo sulla strada giusta». Emilia (che è la mamma di Silvia e la nonna di Paolo) è stata una delle prime che ha messo la sua sapienza al servizio del progetto, insegnando ai ragazzi come realizzare il tortellino perfetto. Mirella, nonna di Giordano, e Piero, il macellaio, si occupano di tirare la sfoglia a regola d'arte. E poi ci sono Monica e Agnese, rispettivamente mamma e nonna dell'altro Matteo del gruppo (quello

I tortellini sono un simbolo di autonomia e di identità. I ragazzi sono riconosciuti come esperti e sono diventati molto di più della loro condizione di disabilità.

più giovane), e ancora Loredana, Luciana e Mara. Fanno tortellini da tutta la vita e sono particolarmente esigenti: se pensate che chiudano un occhio con i ragazzi, sbagliate di grosso. Non accettano scorciatoie, sul secca pasta vanno solo i tortellini perfetti.

«Sono tutti fatti con amore ma ognuno è diverso dall'altro – commenta Massimo Bottura, che di Tortellante è ambassador – come devono essere quelli fatti a mano. Il tortellino deve sempre esprimere la persona che li fa. Ma un tortellino da solo non basta, è insieme che hanno valore e diventano un piatto». Quelli di Charlie - figlio dello chef di Osteria Francescana e della moglie Lara Gilmore, che è nel Comitato Direttivo di Tortellante – sono inconfondibili: con quel lembo ribelle verso l'alto, anche se alcune rezdore provano (senza successo) a insistere perché gli faccia la piega. Stile a parte, i tortellini di Tortellante, alla prova dei fatti, sono eccellenti: noi li abbiamo assaggiati in brodo (sono quelli della nostra copertina) e con la crema di Parmigiano Reggiano (trovate la ricetta a pag. 57),

entrambi serviti alla Franceschetta58 (sorella minore del ristorante tre stelle Michelin di via Stella), e anche senza condimento, "al tovagliolo".

«Il valore aggiunto di questi tortellini – spiega la Gilmore - è che sono fatti da ragazzi autistici. Per essere acquistati, però, devono essere buoni. Tortellante si autosostiene attraverso la vendita e oggi ci sono molte aziende che comprano o hanno comprato i tortellini per le proprie mense. Qualche nome? Tetra Pak, Caprari, Maserati e Gucci». La catena di pizzerie Pizzikotto li ha inseriti in menù e ogni settimana ne riceve 60 chili, da distribuire nei loro locali in tutta Italia, una quantità che ha molto incrementato il lavoro dei ragazzi. Oggi la produzione si attesta su circa 650 chili di tortellini al mese, in vendita a 35 euro + IVA al chilo. Loretta Leonardi, chef di cucina di Tortellante, conferma la soddisfazione: «Riuscire a fare un buon tortellino sul territorio e crescere nel circuito ci riempie di orgoglio. Qui ho voluto portare la ricetta di mia nonna, quella dei giorni di festa, in cui si usa solo carne di maiale, che nella tradizione contadina veniva ucciso e lavorato proprio nelle giornate di riposo. Per un ripieno gustoso servono lombo di maiale, prosciutto, mortadella e parmigiano. Con buone uova e farina si fa una sfoglia come si deve. Una ricetta semplice e vincente». Questi tortellini sono un simbolo di autonomia, ma anche di identità. «Il progetto – conferma la Gilmore – ha dato a un gruppo di giovani e adulti un'identità diversa dall'etichetta del disabile. Anche in città sono riconosciuti come esperti, sono diventati molto di più della loro condizione. È un modo per dimostrare che tutti possono avere risorse nascoste: Charlie, ad esempio, sa fare i tortellini - cosa che sua sorella Alexa non sa fare. Anche le rezdore hanno riacquistato la loro identità, si sentono utili e parte di un progetto». Il prossimo passo potrebbe essere quello di aprire un punto vendita in centro a Modena, dove possano confrontarsi con il pubblico. «L'obiettivo a breve-medio termine – proseguono Lara e Massimo in coro – è oltre queste mura. Vorremmo incoraggiare repliche in altre città, ad esempio a Firenze, dove i tortellini vanno alla grande anche da Gucci Osteria (l'insegna firmata da Bottura a Piazza della Signoria, nda). O magari con altri formati di pasta, ad esempio le orecchiette a Bari. I nostri ragazzi diventano sempre più responsabili e possono insegnare ad altri quello che hanno imparato».

L'obiettivo è anche quello di incoraggiare repliche in altre città e magari con altri formati di pasta, come le orecchiette a Bari.

Tortellante è un progetto che punta sulle capacità di ognuno: «C'è chi è molto portato per la cucina – interviene la Rossetti – e ama rompere le uova, chi prepara i "bisciolini" di pesto, chi aiuta a gestire il magazzino. Uno degli obiettivi del laboratorio è insegnare ai ragazzi come si sta in un ambiente di lavoro generico, a rispettare le regole, gli orari e i colleghi, a chiedere se si ha bisogno di qualcosa, a gestire una giornata con le sue difficoltà. Qui imparano ad affrontare piccoli cambiamenti nella routine, si abituano a stare in mezzo alle persone e a collaborare, si aprono a nuove esperienze». Saliamo anche a visitare il primo piano del laboratorio, che è diventato "la palestra delle autonomie". Lorenzo - che ci ha anche aiutato a scrivere la ricetta che trovate in queste pagine - ci prepara un ottimo caffè durante la pausa e ci spiega come in questo appartamento si allenano a vivere fuori casa lui e gli altri suoi colleghi, insieme agli

SHUTTERSTOCK.COM

Il centro storico di Modena. Tortellante si autosostiene con la vendita dei tortellini e la produzione è di circa 650 chili al mese. Il prossimo passo potrebbe essere quello di aprire un punto vendità in città, dove potersi confrontare con il pubblico.

operatori, un weekend al mese: «Normalmente siamo un gruppo di 4 o 5 ragazzi. Dormiamo qui, rifacciamo il letto, facciamo la lavatrice e andiamo a fare la spesa oppure usciamo, a piedi o con l'autobus, per andare al cinema oppure a prendere un gelato». Molti dei ragazzi stanno sperimentando anche il mestiere di cameriere, così da poter collaborare a eventi e cene e mostrare in prima persona il frutto del proprio lavoro. Hanno cucinato per la Comunità di Sant'Egidio presso la Tenuta Presidenziale di Castelporziano e sono stati poi ricevuti da Mattarella al Quirinale. Sono stati ospiti della Casellati in Senato. Sono andati in trasferta con Massimo Bottura al Refettorio Ambrosiano di Milano. Tra le ultime uscite c'è stata anche una presenza sul palco del Teatro Comunale Luciano Pavarotti di Modena, davanti a centinaia di persone, per il concerto di Natale del Banco BPM. Ed è qui che Charlie ha spiegato, nel modo più semplice ed efficace, il senso del progetto: «Tortellante è un'opportunità ed è famiglia».

Hirst e cotechino: la colazione dei campioni

Arte contemporanea, tradizioni contadine, vinili vintage, un playground con biliardino. E un menu degustazione che ripercorre i piatti icona di Osteria Francescana. Benvenuti a Casa Maria Luigia: la country house dei Bottura alle porte di Modena.

CHI VIAGGIA SENZA SOSTA e frequenta ogni genere di hotel in giro per il mondo sa bene quanto l'unicità e autenticità di un'esperienza si misuri su pochi e precisi momenti. Personalmente – al di là della bellezza del luogo o dei metri quadrati a disposizione – faccio particolare attenzione ad alcuni dettagli: il benvenuto in camera, il contenuto del minibar e l'offerta della colazione. Ecco perché ho amato da subito (per la verità già dal lungo viale di ingresso) Casa Maria Luigia, la nuova country house targata Bottura: perché ad attendermi nella mia stanza c'erano Parmigiano Reggiano, caldarroste e mandarini al posto dei classici e tristi cioccolatini accompagnati da un fasullo biglietto del management (come succede in molti grandi alberghi); perché nel minibar c'era una mezza bottiglia di Vecchia Modena, versione di Lambrusco di Sorbara realizzata ad hoc da Cleto Chiarli; e perché il breakfast ha il profumo della tradizione contadina emiliana e io ho divorato – con tanto di bis –lo gnocco fritto con la mortadella e il cotechino con sbrisolona ricoperto di zabaione con aceto balsamico (ma non mancano proposte più convenzionali).

Il progetto di Lara Gilmore e Massimo Bottura - inaugurato nella primavera 2019 nella campagna modenese e nato dalla trasformazione di una struttura del diciottesimo secolo - è un inno all'ospitalità italiana in cui, come consuetudine per la coppia, c'è un dialogo genuino tra gastronomia, design, arte, musica e territorio. Le stanze sono solo 12 e riescono a coniugare elementi vintage a pezzi di design contemporaneo. Nel grande parco – dove già si può fruire della piscina e del campo da tennis - a inizio estate inaugu-

In questa foto sulla parete di sinistra. L'opera Albero di Mario Schifano e, sullo sfondo, Dropping a Han Dynasty Urn di Ai Weiwei (trittico in mattoncini Lego). A sinistra. Red, White and Fucking Blue di Tracey Emin. Ph. Giulio Oriani e Beatrice Vergani.

Una villa d'epoca, nel verde della campagna modenese, che custodisce l'universo di passioni di Lara Gilmore e Massimo Bottura.

rerà il playground: uno spazio ricreativo all'insegna dell'arte, della musica e del benessere (ci sarà anche un biliardino, of course). Divertente e intelligente il format scelto per il ristorante di casa, all'interno della prospicente casa delle carrozze: un percorso degustazione attraverso i grandi classici di Osteria Francescana, non più disponibili nel menu dell'insegna con tre stelle Michelin. Così, seduti ai tavoli sociali insieme ad altri ospiti internazionali, in tre ore si ripercorre la storia dello chef già numero uno al mondo. Lara in persona – coadiuvata da un ottimo team, empatico e naturalmente incline al racconto – è una squisita padrona di casa e introduce il pubblico all'universo culinario (e non solo) del marito, svelando aneddoti, retroscena e tecniche di ogni piatto, dal Mont Saint Michel a Lumache sotto la neve, dalla Parte croccante della lasagna a Oops! Mi è caduta la crostata al limone. Chi non riesce – vista l'ormai incredibile lista d'attesa – a ottenere un tavolo a Osteria Francescana, può oggi felicemente "ripiegare" (perché di ripiego non si tratta) sul ristorante Francescana da Maria Luigia, dove spesso e volentieri si affaccia (a cucinare e a intrattenere la sala) lo stesso Bottura.

C'è poi un altro luogo della casa che ho adorato – da insonne quale sono: la cucina, aperta h24, dove approntare un gin & tonic, un caffè o una tisana, sgranocchiare biscotti o aprire il frigo per un'insalata o un dolce. Nell'adiacente stanza della musica, lo chef ha trasferito buona parte della sua collezione di vinili e l'ha messa a disposizione di chi abbia voglia di trascorrere una serata ad alta fedeltà. Un po' ovunque si inciampa nella straordinaria collezione di opere d'arte contemporanea, dal Babbo di Sandro Chia nel piazzale d'ingresso, messo quasi a protezione della villa, alle opere di Andy Warhol, Damien Hirst, Matthew Barney e Barbara Kruger.

- FEDERICO DE CESARE VIOLA

A sinistra. La cucina di Casa Maria Luigia, accessibile h24. A destra. Cotechino con sbrisolona, zabaione e aceto balsamico. Ph. Giulio Oriani e Beatrice Vergani.

ANDREA PATERNOSTER

La libertà di viaggiare, di fare ciò che più lo appassiona, di esprimere una creatività senza vincoli e una particolare idea di bellezza, di conoscere persone e luoghi sempre nuovi. Tutto questo il fondatore di Mieli Thun l'ha imparato dalle api. Ora si gioca la sfida nuova, tra un ambiente squilibrato che minaccia la resilienza delle sue compagne e una banda di "Amici Acidi".

DI **LAURA LAZZARONI**

CHIEDERE AD ANDREA PATERNOSTER di parlare di libertà è un po' come chiedere ad Art Blakey di parlare di ritmo. È la grammatica della sua vita, sottende i suoi spazi personali e professionali, informa e stimola la sua creatività, determina il tenore intellettuale e affettivo dei suoi scambi con gli esseri - umani e non.
Sicuramente mi contesterebbe quest'ultima distinzione, poiché per lui gli animali sono più umani degli umani. Soprattutto le api.

Andrea lavora a fianco delle api. Questo ormai lo sanno quasi tutti. I vasetti dei suoi mieli Thun (e anche l'Idromiele, gli aceti che sta sviluppando con il gruppo degli Amici Acidi e gli altri prodotti della linea) sono, grazie alla sua intelligente opera di comunicazione del prodotto al di fuori degli schemi convenzionali, ormai un punto di riferimento. E non solo per gli addetti ai lavori.

«Il terreno è fertile e basta seminare», spiega lui, al telefono da Chicago, dove si trova appunto per un'opera di "mielangelizzazione", insieme ad Andrea Bezzecchi di Acetaia San Giacomo (uno degli Amici Acidi): «È cambiato completamente

UNA PROFESSIONE VISSUTA CON INTENSITÀ, TRA LA VAL DI NON E IL MONDO

l'approccio. Ovviamente noi ci rivolgiamo a un pubblico speciale. Ma anche in generale la gente è curiosa e attenta».

E ne capisce?

«Ne capisce. Trovo chi mi dice, per esempio "Quest'anno nel tuo Millefiori c'è più tiglio". Quand'è successo volevo mettermi a piangere, guarda. In un'altra occasione è venuto a trovarmi uno svizzero (la sede e il flagship store della Thun sono a Vigo di Ton, TN, nda), cercando la melata di abete. Gli ho chiesto se la conosceva, come prodotto, perché è particolare. Mi ha risposto "Io ho una verticale degli ultimi cinque anni della tua melata di abete". Che rispondi a uno così?», ride.

La passione per l'apicoltura l'ha ereditata dal nonno. Dopo gli studi di agraria, a un lavoro sedentario in seno all'azienda agricola di famiglia ha preferito il nomadismo. Ha cominciato a fare il pastore di api, portandole in giro per l'Italia a colonizzare siti dalla flora interessante. Attualmente sono una sessantina, dal Nord al Sud. Sei mesi di viaggio e sei mesi di riposo (relativo, poiché in quei mesi Paternoster si dedica alla promozione e allo sviluppo dei nuovi prodotti).

«Selezionare i luoghi dove mettere a dimora le arnie comporta una ricerca che non finisce mai. Io sono sempre con il naso per aria. Hai presente quelli che intimano "Non stare sempre col naso sul telefonino"? Ecco, i ragazzi con cui collaboro mi dicono sempre "Non guardarti sempre in giro!". Tutti gli anni dedico

In queste pagine. Andrea Paternoster., ph. Elisia Menduni. In apertura. Un ritratto dell'apicoltore, ph. Carlo Baroni.

LAVORA A RITROSO: DALL'IDEA DEL MIELE, ALLA RICERCA DEL SITO IDEALE PER LE ARNIE

almeno dieci giorni a visitare i luoghi che più mi ispirano. Un tempo mi affidavo alle persone per trovarli, ma ho capito che non funzionava perché solo io ho l'esatta percezione del luogo in cui si incontrano e sposano le esigenze delle api e le specificità dei fiori. Le persone sono comunque importanti perché sovente le api si trovano su proprietà private e devo chiedere il permesso di metterle a dimora temporanea. Nascono così bellissime amicizie. Ogni anno parto il primo di dicembre con un furgone pieno di pacchi regali per gli amici che ho incontrato sulla via, e torno con il doppio del carico, in capperi, vino, uova, carciofi…».

Se fosse un cuoco, di Paternoster si direbbe che per studiare le sue ricette non parte dall'ingrediente, bensì dal piatto finito.

«Comincio con l'idea del tipo di miele e poi a ritroso individuo il sito più adatto, quello con le fioriture più interessanti, o quello con le espressioni più nitide all'interno di una specifica fioritura».

Da quest'ultimo concetto è nata la linea Quintessenza, una serie di "cru al quadrato", come li definisce lui, raccolti in melari di cera vergine, che raccontano un luogo e un

momento specifico del miele, l'apice, l'espressione più pura di un territorio particolarmente vocato. Un progetto che ha segnato un momento di svolta per l'azienda, «perché mi ha permesso di raccontare il miele in maniera più evoluta, emancipandolo dall'idea di prodotto per la colazione, o la salute».

Intorno a Quintessenza, Paternoster costruisce delle esperienze di degustazione spiazzanti. Io ho avuto la fortuna di provarne una, qualche anno fa, e non credo che dimenticherò facilmente né la gamma straordinaria di aromi assorbiti né le note di degustazione, i consigli di abbinamento (codificati, insieme a colori e note botaniche in una mazzetta ispirata al Pantone, la "Mielicromia", prodotta in collaborazione con Corraini) e gli aneddoti di Andrea. In quell'occasione ho capito che facevo parte anch'io di quello che lui definisce il "partito del miele".

Anche al di là del progetto Quintessenza, i mieli Thun sono disallineati da qualunque aspettativa. I monofloreali provengono dal nettare di varietà particolari (cardo, trifoglio, sulla, marruca, albero del paradiso), i millefiori sono di montagna o di collina, e poi ci sono i mieli dedicati a specifici ecosistemi e territori, come quello prodotto a Capalbio in collaborazione con Elisia Menduni, o quello prodotto a Casadonna, in Abruzzo, per lo chef Niko Romito, con l'assistenza dei ragazzi della sua Accademia di cucina.

Un'ape sugge il nettare da un fiore di passiflora, ph. Petar Petrov.

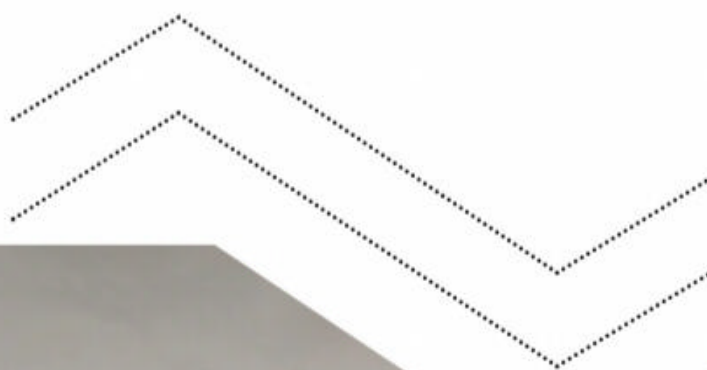
«Non bisogna mai dimenticare che le api sono imprevedibili. Una volta con la chef americana Sarah Grueneberg sono andato a fare un viaggio di scoperta dalle Dolomiti all'isola di Sant'Erasmo. Volevamo fare il miele di castraura e invece le api hanno preferito andare sul Limonium, che per via delle maree là passa metà del suo ciclo sott'acqua e metà sopra. Ne è scaturito un miele sapido, amaro, erbaceo».

Le api sono imprevedibili perché libere. O no?

Paternoster ripete spesso «se chiudo gli occhi vedo il miele come una sottile linea sull'orizzonte che congiunge la terra al cielo. Perché da una parte esprime la terra, il fiore, e dall'altra è legata a un essere che passa quasi tutta la sua vita per aria».

Frasi come questa fanno parte del personalissimo linguaggio mistico e poetico (non retorico) che ha scelto per raccontare il suo mestiere. Ma il fatto che si auto-definisca "pasto-

«SE CHIUDO GLI OCCHI VEDO IL MIELE COME UNA LINEA SULL'ORIZZONTE, CHE CONGIUNGE LA TERRA E IL CIELO»

Alcune arnie di Andrea Paternoster in Val di Non, ph. Petar Petrov.

Sopra. Il flagship store di Mieli Thun a Vigo di Ton (TN).
Per informazioni mielithun.it e amiciacidi.it

"AMICI ACIDI" UN PROGETTO TUTTO DA SCOPRIRE

re", o che parli delle api come di amanti o sante, a seconda dei casi, non significa che non sia un uomo pragmatico. Lo si capisce quando gli si fa una domanda d'ordinanza come quella sugli effetti del riscaldamento climatico sulla produzione di miele e sul declino della popolazione mondiale delle api, denunciato da tutti gli organi istituzionali ambientali.

«Credo che i metri di misura siano scientifici e sono strumenti che non possiedo. Di certo qualche mese fa il presidente dell'Associazione Nazionale Apicultori ha ammesso che le regole che avevamo imparato noi sono saltate. Estati caldissime oppure pioggia torrenziale. Gelate che fulminano le fioriture. L'anno scorso non si è fatto miele di acacia su tutto l'arco alpino, e in Sicilia non si è prodotto il miele di arancio. La vespa asiatica sta devastando gli alveari in Liguria e in Campania. Tutto si sposta così velocemente, ma la natura non è fatta per questo, è fatta di microclimi e microspazi: ne stiamo mettendo a repentaglio l'equilibrio. Lei è forte, ma ha bisogno di tempo per aggiustarsi. Per questo devo avere un atteggiamento resiliente, ed essere pronto a scappare dai luoghi dove le api rischiano di non trovarsi bene, come il basso Garda: vent'anni fa l'abbiamo scelto come luogo dove farle svernare, ma ora è coperto dalle vigne...».

Ci salutiamo: Andrea deve tornare dall'altro Andrea, Bezzecchi. Il progetto di aceti di qualità degli Amici Acidi (che conta anche un altro omonimo dei due, Andreas Widmann, di Baron Widmann, oltre a Joško Sirk di Sirk della Subida e a Mario Pojer, di Pojer&Sandri) è in pieno lancio e la risposta del pubblico negli Stati Uniti si sta rivelando più calorosa del previsto.

«Libertà per me è anche questo. Creare svincolato dai dogmi e dalle sovrastrutture, che mi imporrebbero per esempio di dedicarmi anche ai prodotti "minori" come veleno, cera, pappa reale, propoli. Io invece ho preferito studiare gli aceti e anche creare l'Idromiele, un progetto ancora tutto in divenire ma che mi sta già dando grandi soddisfazioni».

Io ho provato Esuberante, l'edizione speciale di Idromiele rifermentata in bottiglia, che nasce da un soluto di millefiori di montagna e acqua di fonte (la seconda fermentazione ha un innesco di miele di erica arborea), con uno starter di mosto d'uva. Una cannonata.

La chef Angie Mar trasporta dei germani reali a spalla. A destra. Una veduta aerea dei Coca-Cola Woods in Arkansas.

Into the Woods

COSA SUCCEDE QUANDO UNA CELEBRE CHEF E UNA STAR DELLA MACELLERIA COME ANGIE MAR E PAT LAFRIEDA VANNO A CACCIA DI ANATRE IN ARKANSAS? UNA MEMORABILE GIORNATA DI BOURBON E CUCINA A FUOCO VIVO.

DI **ADAM SACHS**

FOTO DI **WILLIAM HEREFORD**

Rusty Creasey sta parlando ai germani reali.

VENITE GIÙ, mi immagino che dica. Date un'occhiata a questa radura tra le alte querce. C'è riso; c'è ombra. I vostri amici sono qui - mente - mangiano e sono felici. A volte sembra l'uomo che sussurra agli uccelli acquatici, altre volte urla loro striduli richiami. Stamattina, mentre il giorno si avvicina gradualmente ai Coca-Cola Woods, 400 ettari di spettacolari paludi boschive, una favolosa riserva privata solo su invito nota agli iniziati per essere uno dei migliori terreni di caccia alle anatre selvatiche di tutto il Sud, il richiamo del capo guida è lamentoso e struggente. Un suono basso e rauco: sembra la canzone "Quack Quack Quack" di Paperino, però cantata da Blind Willie Johnson.

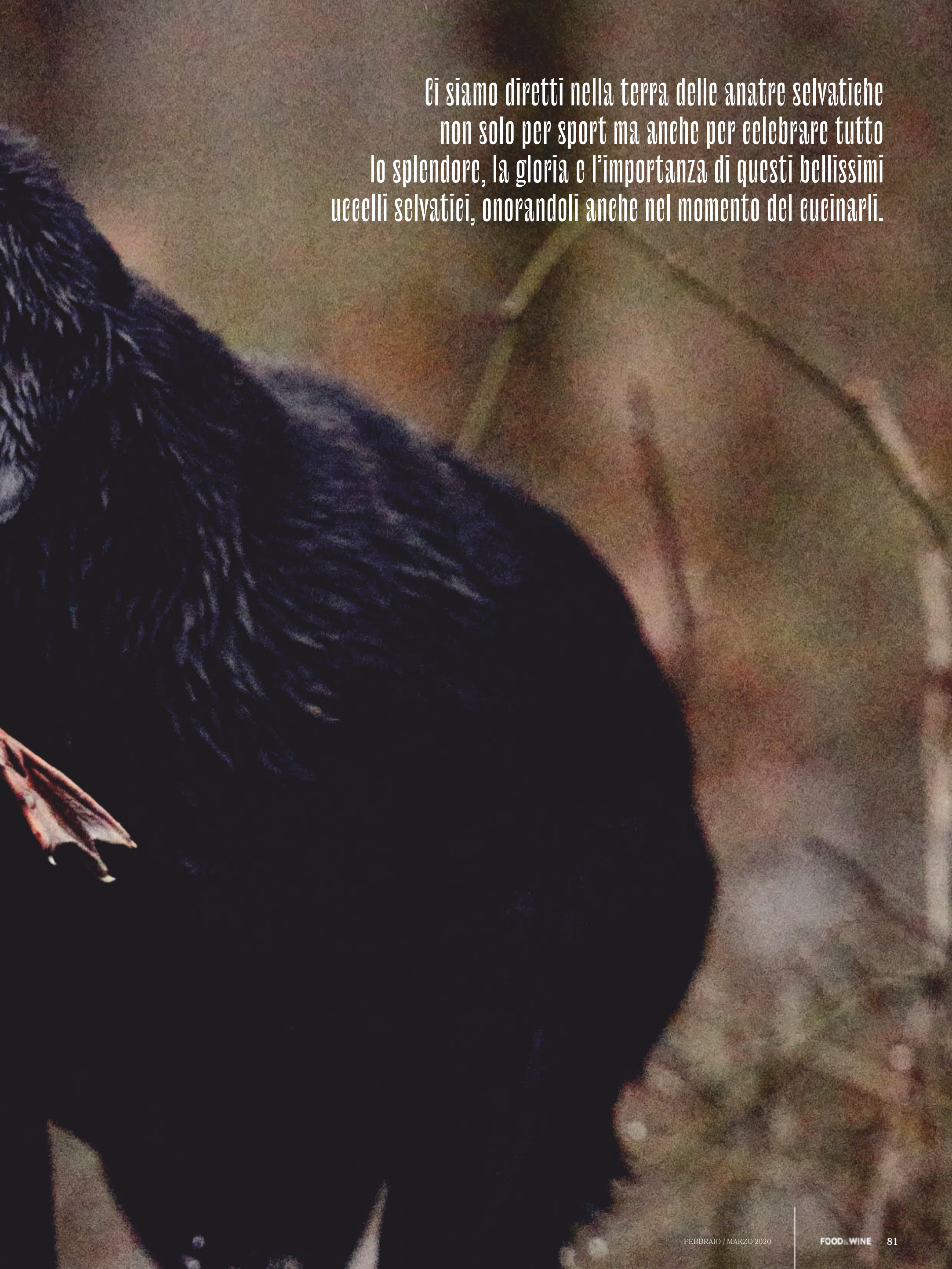
Per lungo tempo non succede nulla. I cacciatori, con i fucili a pompa rivolti verso il cielo ancora scuro, sono vigili, immobili, attenti a non formare neppure un'increspatura sull'acqua nella quale sono immersi fino alle cosce. È dicembre e fa freddo, anche se nessuno di noi se ne accorge, isolati come siamo dai cosciali e riscaldati dall'adrenalina. Tutta l'attenzione è diretta ai richiami sempre più incalzanti di Creasey. Finalmente ottengono risposta. I germani reali arrivano in fretta, sbattendo le ali per rallentare la loro discesa, le zampe protese verso il basso per l'atterraggio. Al momento giusto, Creasey dà il via libera.

La caccia alle anatre selvatiche, per chi non lo sapesse, non è sempre così ravvicinata ed emozionante. «Quando ti trovi in mezzo a un campo, spari agli uccelli da 70 metri di distanza. Quando invece sei appostato come oggi, ti atterrano proprio addosso», racconta John Dobbs Jr., l'uomo d'affari di Memphis che ha acquistato la proprietà otto anni fa. «Conosco persone di 95 anni che vengono da me con le lacrime agli occhi. Dicono: "John, ho cacciato per tutta la vita e non ho mai visto una cosa del genere"». A proposito del nome: i primi proprietari della tenuta erano anche proprietari dello stabilimento locale di imbottigliamento della Coca-Cola. Qui intrattenevano soci e clienti in affari, e il nome è rimasto.

«È la quantità di anatre» il motivo della sua fama, continua Dobbs, «ma anche il modo in cui ti puoi davvero immergere nel loro ambiente».

È un luogo a cui non molti cacciatori hanno accesso. «Non sembra neanche vero», ha osservato un commentatore su duckhuntingchat.com, aggiungendo: «Darei un rene per una caccia mattutina laggiù». Ci siamo diretti all'alba nella terra delle anatre selvatiche non solo per sport ma anche per

Da sinistra e in alto in senso orario. La chef Angie Mar; stufato del cacciatore con cosce d'anatra e fagioli cannellini (ricetta a pag. 90); anatre selvatiche, conigli e costate di manzo appesi ad affumicare su una struttura di legno a forma di A, sopra a un fuoco alimentato da vecchie assi; Trey Zoeller (a sinistra) e Pat LaFrieda fanno a pezzi una vecchia botte di bourbon invecchiato nella palude. Nelle pagine successive. Rooster recupera un germano reale.

comprendere e celebrare tutto lo splendore, la gloria e l'importanza di questi bellissimi uccelli selvatici, onorandoli anche nel momento del cucinarli. «Non sono esattamente una persona mattiniera», dice la chef di Manhattan, Angie Mar. Eppure eccola qui, immersa nell'acqua in un paio di stivaloni verdi, con i capelli che ricadono sulla sua tuta mimetica, mentre trasporta felice alcune anatre fino alla piccola imbarcazione che ci riporterà al campo base.

McCrory, Arkansas, si trova circa 2.000 chilometri a sud-ovest di The Beatrice Inn, il ristorante di Mar, ospitato in un grazioso edificio di mattoni nel West Village, a New York. In questa townhouse del XIX secolo illuminata da candele, la chef serve caviale russo su brioche al burro e bistecche marinate nel whisky da mille dollari, cotte al momento. C'è un gap topologico tra quella realtà e il luogo in cui ci troviamo, e il ponte tra i due è il comune desiderio primitivo di avvicinarci agli animali che mangiamo. Una cosa è mettere il nome di una fattoria o di un fornitore su un menu; un'altra viaggiare verso un luogo preciso per partecipare in prima persona all'atto di strappare queste creature dal cielo, per aiutare a rintracciarle, ucciderle e cucinarle nel luogo da cui provengono.

«Da piccola, a Seattle, andavo a sparare al poligono con mio padre e i miei fratelli», dice Mar, «ma non ero mai stata a caccia prima d'ora. In cucina, io utilizzo l'animale intero. Niente va sprecato. Ho fatto impagliare l'enorme testa del cervo che ho servito al critico Pete Wells quando ho aperto il ristorante, è appesa all'ingresso del mio appartamento. Ho chiesto spesso a Pat, che ha ucciso quel cervo, di portarmi a caccia, ma lui diceva

Ci siamo diretti nella terra delle anatre selvatiche non solo per sport ma anche per celebrare tutto lo splendore, la gloria e l'importanza di questi bellissimi uccelli selvatici, onorandoli anche nel momento del cucinarli.

che sarei stata sicuramente mangiata da un orso».

Pat è Pat LaFrieda, macellaio di quarta generazione e Ad di Pat LaFrieda Meat Purveyors che è qui con noi nella palude. Cacciatore esperto, è responsabile di alcuni degli abbattimenti di questa mattina (a differenza del vostro intrepido corrispondente, che è riuscito a inceppare la sua arma caricando le munizioni al contrario). Cacciare nei Coca-Cola Woods è una questione di conoscenze. Nel nostro caso, siamo qui perché LaFrieda è amico di Trey Zoeller, fondatore di Jefferson's Bourbon, che a sua volta conosce un amico di Dobbs.

Zoeller è un loquace nativo del Kentucky che è stato definito sia "il Marco Polo del bourbon", sia "l'eretico", per la sua propensione a posizionare i barili dei suoi giovani bourbon in situazioni ad alto rischio - su una nave fluviale schiaffeggiata da tempeste tropicali, ad esempio, o nella stiva di un mercantile durante viaggi lunghi anni in acque equatoriali - allo scopo di comprendere come i cambiamenti di temperatura e il continuo rollio influenzino il processo di invecchiamento. A un certo punto Zoeller aveva proposto a Dobbs di sistemare un barile di bourbon in un nascondiglio per la caccia alle anatre, lasciandolo lì per un paio di umide estati e cupi inverni - solo per vedere che effetto avrebbe avuto sul whiskey. Nel frattempo, LaFrieda e Zoeller avevano iniziato a parlare di andare a caccia insieme e anche di lavorare a una linea di bistecche con il marchio Jefferson, ricavate da animali nutriti con i residui del processo di produzione del whiskey («un frullato proteico per il bestiame», lo definisce Zoeller).

Ora che il bourbon di Zoeller aveva passato due anni nascosto nella palude, era venuto il momento di aprirlo: una buona scusa per andare anche un po' a caccia. E se hai a disposizione abbondante whiskey americano e anatre selvatiche, la cosa più logica è invitare anche una chef che sa come trattare entrambi ed è pure un'esperta di braci e di cucina in condizioni estreme, che è esattamente la situazione in cui ci troviamo ora, in mezzo a questi boschi paludosi, all'alba, con un mucchio di germani reali appena abbattuti e un barile misterioso.

QUESTA È UNA STORIA DI CACCIA, di bevute e di cucina all'aperto. Ma il protagonista invisibile, l'elemento che lega tutte le storie che compongono questa narrazione, è tanto onnipresente quanto sottovalutato: la legna. È ovunque, ma non sempre riceve il giusto credito. Questa è, in realtà, una storia sulla legna: gli alti alberi, che sono un nascondiglio ideale per i cacciatori e una trappola invitante per le loro prede; le nuove botti annerite di rovere bianco che trasferiscono al bourbon le sue sfumature caramellate e il profumo del bosco; il fumo di legna e di vite che Mar utilizza per accentuare sapori che non sapevi nemmeno che una bistecca o un uccello intero potessero avere.

Creasey ci guida, su una piccola barca, lungo sentieri acquatici fino a un minuscolo capanno nei pressi di una radura affollata di esche galleggianti. Zoeller trova il suo barile, vi pratica un foro e ne estrae un whiskey di mais del colore dello sciroppo d'acero. «Niente male», dichiara assaggiandolo puro, prima di portarlo alla giusta gradazione con l'aggiunta di un po' d'acqua. «È un bourbon di due anni che, dal sapore, sembra ne abbia sei. L'umidità lo fa penetrare nel legno». Nel frattempo, in un campo vicino al lodge, Mar e LaFrieda hanno costruito una grande griglia improvvisata a forma di A con tronchi di betulla e si stanno preparando per il principale evento culinario del giorno, una grande festa intorno al fuoco. Utilizzando la presa del mattino, la cena sarà a base di stufato del cacciatore con cosce d'anatra e fagioli cannellini, petto d'anatra con caramello al brandy e mela, e tartiflette (oltre ad alcuni ingredienti ispirati all'approccio "senza esclusione di grassi" di The Beatrice Inn: costate di manzo dry aged di LaFrieda, burro al tartufo, salsa al vino rosso, lumache e zamponi di maiale).

Nel suo ristorante, Mar offre bistecche e braciole affumicate a freddo su fuoco acceso con vecchie viti nodose, come la garnacha a combustione lenta della Spagna e il pinot meunier della regione dello Champagne (particolarmente adatto alla côte de boeuf). Nello spirito della giornata, ora sta affumicando le costate di manzo e le anatre selvatiche, appese alla struttura improvvisata, sopra a un fuoco alimentato dalle doghe di un barile di bourbon fatto a pezzi. «I diversi sapori di questi boschi mi piacciono tantissimo», dice. «È il terroir del legno. Da quando ho appreso che la vite e il legno potevano essere considerati ingredienti, ho davvero cambiato il mio modo di cucinare».

Questa è, in realtà, una storia sulla legna: le botti che danno aroma al bourbon; il fumo che dà risalto a sapori che non sapevi nemmeno che un volatile potesse avere.

Mentre le anatre e le bistecche ondeggiano, assorbendo il fumo, il whiskey invecchiato in palude inizia a scorrere. Mar serve un paté di fegato d'anatra preparato con lo Champagne, inspiegabilmente leggero, nonostante contenga una quantità indecente di burro fuso profumato alla salvia.

«A volte penso di avere un anziano francese intrappolato nel mio corpo», dice lei a proposito della sua intransigente propensione per le ricette classiche. Le anatre selvatiche la rendono incredibilmente felice.

Quindi, per citare i fratelli Marx: perché un'anatra? «Si dice che "del maiale non si butta via niente"», dice Mar. «E io sono d'accordo, ma la stessa cosa vale anche per le anatre selvatiche. Contengono il rapporto perfetto tra parti grasse e magre, il che significa molto grasso. E il grasso d'anatra è straordinario».

«Se potessi scegliere un solo tipo di volatile da mangiare per il resto della mia vita, quale sarebbe?» si chiede Mar, una domanda retorica ovviamente, mentre i fuochi ormai languiscono e il bourbon lascia il posto al Barbaresco.

«Fagiano? Lasciamo perdere. Piccione? Scusate, ma posso vivere senza. Pollo? Ma il pollo è una verdura. Anatre selvatiche? Le anatre sono magiche».

FOOD STYLING: GORDON SAWYER; PROP STYLING: CLAIRE SPOLLEN

La riserva di Champagne rosé e i bicchieri di cristallo di Angie Mar portano l'atmosfera di The Beatrice Inn al banchetto di caccia nei Coca-Cola Woods.

«Le anatre sono magiche», dice la chef Angie Mar. E il petto d'anatra con caramello al brandy e mela (pagina accanto) ne è la conferma (andate a pag. 90 per la ricetta).

Costate di manzo con salsa al vino rosso e tartufo (ricetta alla pagina accanto).

Dall'alto. Mar porta in tavola un vassoio di costate di manzo; fagiolini all'aglio e nocciole (ricetta a pag. 88).

FOOD PHOTOGRAPHY (BOTTOM RIGHT): VICTOR PROTASIO; FOOD STYLING: CYD MCDOWELL; PROP STYLING: CLAIRE SPOLLEN

Costate di manzo con salsa al vino rosso e tartufo

(FOTO NELLA PAGINA ACCANTO)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ORA E 10 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE E 50 MINUTI
DOSI PER: 6 PERSONE

A The Beatrice Inn, Angie Mar utilizza i tagli di carne di Pat LaFrieda per la loro qualità e l'accurata frollatura. L'affumicatura a freddo di questa ricetta è altrettanto efficace di quella a fuoco lento sulle braci ardenti, ma in una frazione del tempo necessario.

- **1** **bottiglia (750 ml) di vino rosso (preferibilmente di Borgogna)**
- **1** **cipolla dorata**
- **2** **foglie d'alloro**
- **5** **rametti di timo**
- **1** **pezzo di anice stellato**
- **2** **costate di manzo (da circa 900 g ciascuna), con frollatura da 30 a 60 giorni**
- **Sale**
- **1** **cucchiaio di olio extravergine d'oliva**
- **4** **cucchiaini di salsa demi-glace, confezionata o fatta in casa**
- **100 g** **di burro al tartufo (confezionato o fatto in casa), freddo**
- **3** **cucchiai di prezzemolo tritato**
- **¼** **di cucchiaino di pepe nero macinato**
- **1** **cucchiaino di fiocchi di sale, tipo Maldon**

Attrezzatura speciale:

- BBQ con coperchio (tipo Weber)
- Ciminiera d'accensione per la carbonella
- Carbonella a bricchetti
- Termometro per carne con la sonda
- 1 manciata di chips di legno di melo
- 1 manciata di chips di legno di quercia

1. Versate il vino in una casseruola e portatelo a ebollizione a fuoco medio-alto. Abbassate il fuoco a medio-basso e fatelo sobbollire finché non si riduca di metà volume, per circa 45 minuti. Sbucciate e tagliate a metà la cipolla; aggiungetela alla casseruola insieme a foglie di alloro, timo e anice stellato. Cuocete ancora per 15 minuti, quindi filtrate la salsa con un colino a maglia fine. Scartate i residui solidi e mettete da parte la riduzione di vino.

2. Accendete 15 pezzi di carbonella (bricchetti) nella ciminiera. Quando saranno bianchi in superficie, trasferite 5 bricchetti sulla gratella inferiore dal lato destro del BBQ. Disponetevi sopra entrambi i tipi di chips di legna e coprite con la griglia superiore. Coprite e regolate le bocchette d'aria per mantenere una temperatura tra i 30° e i 35°C; aggiungete eventualmente altri bricchetti, se necessario.

3. Riempite una teglia di alluminio con ghiaccio e sistematevi sopra una griglia.

Appoggiate le bistecche sopra alla griglia in modo che rimangano sospese sopra al ghiaccio, ma senza venirci a contatto. Trasferite la teglia con ghiaccio, griglia e bistecche nel BBQ e appoggiatela al lato sinistro della griglia (quindi non direttamente sopra i bricchetti). Chiudete il BBQ e affumicate le bistecche per 15 minuti, mantenendo sempre la temperatura di 30°–35°C. Togliete le bistecche dal BBQ e salatele da tutte le parti. Lasciatele riposare a temperatura ambiente per 30 minuti.

4. Preriscaldate il forno a 190°C. Scaldate l'olio d'oliva extravergine in una padella di ghisa a fuoco vivo. Aggiungete le bistecche e cuocete, senza toccarle, per 2 minuti. Girate e cuocete altri 2 minuti. Con le pinze da cucina, posizionate la bistecca in verticale, scottando anche l'osso e il lato con il grasso sulla padella per qualche minuto. Continuate a cuocere le bistecche, girandole ogni minuto, finché non siano ben dorate, da 6 a 8 minuti. Trasferite la padella con le bistecche nel forno preriscaldato e cuocete finché la temperatura interna della carne non raggiunga 43°C, per circa 10 minuti. Rimuovete le bistecche dalla padella e lasciatele riposare su una gratella a temperatura ambiente per 12 minuti.

5. Nel frattempo, versate il grasso e i succhi di cottura dalla padella in un contenitore e metteteli da parte per i fagiolini all'aglio e nocciole (segue ricetta). Tagliate il burro in 8 cubetti e lasciateli nel frigorifero fino al momento dell'utilizzo. Scaldate la padella (senza lavarla) a fuoco medio-alto e aggiungete la riduzione di vino. Fatelo sobbollire, mescolando di tanto in tanto, e unite la salsa demi-glace. Spegnete il fuoco e unite gradualmente 6 pezzi del burro, aggiungendone solo 2 alla volta e mescolando bene dopo ogni aggiunta. Unite prezzemolo, pepe e sale a piacere.

6. Affettate la carne e disponetela su un vassoio. Spolverizzate con fiocchi di sale e aggiungete i 2 cubetti di burro rimanenti. Servite insieme alla salsa al vino rosso e tartufo.

Da fare in anticipo: Potete preparare la riduzione del vino del passaggio 1 fino a 1 settimana prima. Lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente, coprite e refrigerate fino al momento dell'utilizzo.

VINO Borgogna intenso e molto tannico: Bouchard Père & Fils Pommard 2016

Fagiolini all'aglio e nocciole

(FOTO A PAG 87)

TEMPO TOTALE: 20 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

Il grasso di cottura delle costate è oro puro; in questo caso, la chef Angie Mar lo utilizza per trasformare i fagiolini in un contorno gustoso ed elegante, cosparso di nocciole, aglio e dragoncello.

60 g di grasso di cottura di manzo, oppure di burro
1 kg di fagiolini
100 g di nocciole sgusciate
3 cucchiai di aglio tritato (da circa 8 spicchi)
50 g di burro
2 cucchiai di succo di limone
1 cucchiaio di dragoncello tritato
Sale
¾ di cucchiaino di pepe nero macinato

Scaldate una padella di grandi dimensioni e dai bordi alti a fuoco medio-alto. Aggiungete il grasso di manzo e scaldate finché non luccichi, per circa 2 minuti. Aggiungete i fagiolini e cuocete, mescolando frequentemente, per 4 minuti. Tritate le nocciole e unitele alla padella insieme all'aglio e 50 g di burro. Cuocete, mescolando frequentemente, finché le nocciole non siano tostate e i fagiolini al dente, da 4 a 6 minuti. Spegnete il fuoco; aggiungete succo di limone, dragoncello, 1 cucchiaino di sale e pepe. Servite subito.

Nota: Potete ottenere il grasso di cottura di manzo seguendo la ricetta delle costate di manzo con salsa al vino rosso e tartufo. Altrimenti, scaldate 250 g di grasso di manzo in una casseruola di piccole dimensioni a fuoco medio-basso per 1 ora. Filtrate il grasso sciolto con un colino a maglia fine prima di utilizzarlo.

Patè d'anatra con conserva di more

(FOTO A PAG 89)

TEMPO TOTALE: 1 ORA E 20 MINUTI
PIÙ 6 ORE IN FRIGORIFERO
DOSI PER: 8 PERSONE

L'acidità delle more e una generosa spruzzata di Champagne ravvivano il vellutato patè di fegato. Preparate il patè e la conserva alcuni giorni in anticipo e conservateli in frigorifero. Per un patè liscio e facile da spalmare, lasciatelo riposare a temperatura ambiente per 30 minuti prima di servirlo. Spalmate gli avanzi di conserva su pancakes, panini o gelati.

PER IL PATÈ

400 g di fegato d'anatra
Sale
140 g di burro
1 cipolla dorata
10 foglie di salvia
80 ml di vino bianco
70 g di grasso d'anatra, fuso

PER LA CONSERVA DI MORE

1 kg di more, fresche o congelate
5 cucchiai di zucchero semolato
2 cucchiai di acqua
4 rametti di timo
3 chiodi di garofano
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe nero macinato
Crostini e senape di Digione, per servire

1. Per il patè: Unite i fegati e 1 pizzico di sale in una ciotola di medie dimensioni; mettete da parte.

2. Sciogliete il burro in una padella di grandi dimensioni a fuoco medio. Sbucciate, affettate la cipolla e saltatela nel burro ammorbidendola ma senza dorarla, per circa 10 minuti. Trasferite la cipolla nel robot da cucina munito di lama di metallo e mettete da parte. Aggiungete i fegati d'anatra alla padella e cuoceteli finché non siano rosa, da 1 minuto a 1 minuto e ½ per lato. Aggiungete la salvia e cuocete per 15 secondi. Spegnete il fuoco e unite il vino. Lasciate riposare il composto per 5 minuti.

3. Versate il composto di fegato nel robot e frullate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo, per circa 2 minuti. Raschiate bene i bordi e il fondo della ciotola, aggiungete 1 cucchiaino di sale e azionate nuovamente l'apparecchio per 10 secondi per amalgamare il tutto. Filtrate il composto con un colino a maglia fine, premendo con una spatola di gomma. Scartate i residui solidi e trasferite il patè in una terrina o stampo. Livellate la superficie e battete delicatamente la terrina sul banco di lavoro un paio di volte per fare scoppiare eventuali bolle d'aria presenti nel patè. Versate il grasso d'anatra fuso sopra il patè e trasferite la terrina nel frigorifero (senza coprirla), e lasciate riposare per almeno 6 ore o fino a 2 giorni.

4. Nel frattempo, preparate la conserva di more: unite more, zucchero e 2 cucchiai d'acqua in una casseruola di grandi dimensioni. Avvolgete timo e chiodi di garofano in un pezzo di garza alimentare e legatela per creare un fagottino. Aggiungete il fagottino alla casseruola e portate il composto a ebollizione a fuoco medio-alto, mescolando frequentemente. Abbassate il fuoco a medio-basso e cuocete, mescolando spesso finché le more non si disfino e il composto si addensi, da 30 a 40 minuti.

5. Spegnete il fuoco, rimuovete e scartate il fagottino di aromi. Trasferite il composto di more in una ciotola e riponetela nel frigorifero (senza coprirla) per 2 ore. Trasferite il composto in un contenitore ermetico e refrigerate per altre 2 ore o fino a 3 giorni.

6. Togliete il patè dal frigorifero 30 minuti prima di servirlo. Accompagnate con conserva di more, crostini e senape di Digione.

Da fare in anticipo: potete preparare il patè fino a 2 giorni in anticipo, e la conserva di more 3 giorni in anticipo.

VINO Champagne rosé strutturato ed elegante: NV Charles Heidsieck Rosé

FOTOGRAFIE (IN ALTO A SINISTRA, IN BASSO A SINISTRA): VICTOR PROTASIO; FOOD STYLING: CYD MCDOWELL; PROP STYLING: CLAIRE SPOLLEN
FOTOGRAFIE (IN ALTO A DESTRA, IN BASSO A DESTRA): WILLIAM HEREFORD; FOOD STYLING: GORDON SAWYER; PROP STYLING: CLAIRE SPOLLEN

Da sinistra e in senso orario. Un cocktail Belmont, affumicato e agrumato (ricetta a pag. 91); paté d'anatra con conserva di more (ricetta a sinistra); torta di castagne flambé (ricetta a pag. 91); tartiflette (ricetta a pag. 90).

Stufato del cacciatore con cosce d'anatra e fagioli cannellini

(FOTO A PAG. 79)

TEMPO TOTALE: 4 ORE, PIÙ 8 ORE DI AMMOLLO
DOSI PER: 8 PERSONE

Cuocere le cosce d'anatra con i fagioli risulta in un piatto unico straordinariamente gustoso.

800 g di fagioli cannellini secchi
8 cosce d'anatra
Sale
700 g di patate gialle
24 spicchi d'aglio
20 rametti di timo
4 foglie di alloro
1 bottiglia (750 ml) di vino bianco
2 litri di brodo di pollo e d'anatra
1 cespo di cavolo nero
1 baguette, per servire

1. Versate i fagioli in una ciotola di grandi dimensioni e coprite con 4 dita d'acqua fresca. Mettete in frigorifero e lasciate in ammollo per 8 ore o tutta la notte. Condite le cosce d'anatra con 1 cucchiaio e 1/2 di sale e refrigeratele, senza coprirle, per 8 ore o tutta la notte.

2. Scolate i fagioli e metteteli da parte. Scaldate una pentola di ghisa di grandi dimensioni a fuoco medio-basso. Tamponate le cosce d'anatra con carta assorbente. Appoggiate 4 cosce all'interno della pentola con la pelle rivolta all'ingiù. Cuocete finché il grasso non si sciolga e la pelle sia ben dorata, per circa 25-30 minuti. Girate le cosce e continuate a cuocerle per altri 2 minuti. Trasferite le cosce su una teglia. Versate il grasso in una ciotola e conservatelo per un altro uso. Ripetete la procedura con le altre 4 cosce d'anatra.

3. Pelate le patate e tagliatele a cubetti. Schiacciate gli spicchi d'aglio e legate i rametti di timo con lo spago da cucina. Scaldate 1 cucchiaio di grasso d'anatra nella pentola di ghisa a fuoco medio. Aggiungete aglio schiacciato, timo legato e foglie d'alloro. Cuocete, mescolando continuamente, finché l'aglio non sia dorato, per circa 2 minuti. Aggiungete le cosce d'anatra ed eventuali succhi di cottura presenti nella teglia. Alzate il fuoco, aggiungete il vino e cuocete, mescolando spesso, finché il liquido non si riduca di metà, da 12 a 15 minuti. Aggiungete fagioli scolati, patate e brodo. Portate a ebollizione a fuoco vivo. Abbassate a fuoco medio-basso, coprite e fate sobbollire, mescolando di tanto in tanto, finché cosce d'anatra, patate e fagioli non siano teneri, per circa 2 ore.

4. Rimuovete e scartate timo e alloro. Trasferite 3 mestoli del composto di fagioli in una ciotola e schiacciatelo con una forchetta. Versatelo nuovamente nella pentola insieme a sale a piacere. Cuocete ancora per 15 minuti, tritate e aggiungete cavolo nero. Cuocete per 2 minuti quindi spegnete il fuoco. Servite con fette di baguette tostate.

Da fare in anticipo: Potete preparare lo stufato 3 giorni in anticipo fino al passaggio 3. Lasciatelo raffreddare, coprite e refrigerate. Scaldatelo a fuoco basso prima di servire.

Nota: Salate le cosce d'anatra e mettete i fagioli in ammollo la sera prima di cuocere lo stufato.

Petto d'anatra con caramello al brandy e mela

(FOTO A PAG 85)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 2 ORE E 10 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE E 35 MINUTI PIÙ 8 ORE IN FRIGORIFERO
DOSI PER: 4-6 PERSONE

Cercate mele di piccole dimensioni, larghe circa 5 centimetri, per questa ricetta; saranno tenere e cotte a puntino quando il caramello si addenserà e diventerà di colore ambrato intenso. Affumicare a freddo il petto d'anatra aggiunge ulteriore sapore; per una preparazione più rapida, non affumicate le anatre ma incidetele e rosolatele come indicato nella ricetta.

2 petti d'anatra con la pelle
Sale
2 cucchiai di grasso d'anatra, o di burro
700 g di mele gala, di piccole dimensioni
60 g di burro
200 g di zucchero semolato
700 ml di brodo di pollo o d'anatra
2 cucchiai di brandy
8 rametti di timo

Attrezzatura speciale:

- BBQ con coperchio (tipo Weber)
- Ciminiera d'accensione per la carbonella
- Carbonella a bricchetti
- Termometro per carne con la sonda
- 1 manciata di chips di legno di quercia

1. Con un coltellino affilato, incidete la pelle dei petti d'anatra in modo da formare delle losanghe, facendo attenzione a non tagliare la carne. Salate i petti con 1 cucchiaino di sale e trasferiteli in frigorifero, il lato con la pelle rivolto all'insù. Refrigerateli, senza coprirli, per 8 ore o tutta la notte.

2. Accendete 15 pezzi di carbonella (bricchetti) nella ciminiera. Quando saranno bianchi in superficie, trasferite 5 bricchetti sulla gratella inferiore, sul lato destro del BBQ. Disponetevi sopra le chips di legna e coprite con la griglia superiore. Coprite e regolate le bocchette d'aria per mantenere una temperatura tra 30°–35°C; aggiungete eventualmente altri bricchetti se necessario.

3. Riempite una teglia di alluminio con ghiaccio e sistematevi sopra una griglia. Appoggiate i petti d'anatra sopra la griglia in modo che rimangano sospesi sopra il ghiaccio, ma senza toccarlo. Trasferite la teglia con ghiaccio, griglia e carne nel BBQ e appoggiatela al lato sinistro della griglia (quindi non direttamente sopra i bricchetti). Chiudete il BBQ e affumicate per 20 minuti, mantenendo sempre la temperatura tra 30° e 35°C, aggiungendo altra carbonella quando necessario. Togliete i petti d'anatra dal BBQ e metteteli da parte.

4. Scaldate metà del grasso d'anatra in una padella di grandi dimensioni a fuoco medio-alto. Aggiungete le mele e cuocete, mescolando di tanto in tanto, finché non siano dorate da tutte le parti, circa 6 minuti. Unite il burro, fatelo sciogliere, quindi aggiungete zucchero e 1/2 cucchiaino di sale. Cuocete, mescolando di tanto in tanto, finché non si formi un caramello dorato, da 5 a 6 minuti. Continuate a cuocere e mescolare finché le mele non siano tenere e il caramello si addensi assumendo un colore ambrato, per circa 1 ora. Spegnete il fuoco.

5. Irrorate le mele con il brandy e accendetelo con un fiammifero lungo in modo che il liquore prenda fuoco; lasciate fiammeggiare fino a che non si spegnerà da solo. Mescolate e tenete il caramello caldo a fuoco molto basso mentre preparate i petti d'anatra.

6. Scaldate una padella di grandi dimensioni a fuoco medio. Appoggiate i petti d'anatra nella padella, il lato con la pelle rivolto all'ingiù e abbassate il fuoco a medio-basso. Cuocete, senza spostare i petti, finché il grasso non si sciolga e la pelle non sia ben dorata, per circa 15 minuti. Alzate il fuoco a medio-alto e girate i petti. Cuocete finché la temperatura interna dei petti non arrivi a 55°C per una cottura media, da 6 a 9 minuti. Trasferite i petti su un tagliere e lasciateli riposare a temperatura ambiente per 10 minuti. Aggiungete il timo alla padella e friggete finché non diventi croccante, da 10 a 20 secondi. Trasferitelo su un piatto foderato di carta assorbente.

7. Affettate i petti d'anatra e disponete le fette su un vassoio insieme alle mele. Irrorate con caramello e guarnite con timo fritto.

BOURBON Leggermente barricato: Jefferson's Reserve Pritchard Hill Cabernet Cask Finished

Tartiflette

(FOTO A PAG 89)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 45 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE E 5 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

Il dolce e burroso Fromager d'Affinois viene fuso sopra tenere patate e cipolle caramellate; il vino bianco secco smorza il carattere robusto del piatto e sottolinea il sapore delicato del formaggio. Se non riuscite a procurarvi il Fromager d'Affinois, potete sostituirlo con brie, camembert o taleggio.

1 kg di patate di grandi dimensioni
Sale
100 g di burro
2 cipolle dorate
1 cucchiaino e ½ di zucchero semolato
160 ml di vino bianco
1 cucchiaino e ½ di salvia tritata
½ cucchiaino di pepe nero macinato
60 g di crème fraîche o panna acida
1 forma (da 500 g) di Fromager d'Affinois

1. Sbucciate le patate e mettetele in una pentola di grandi dimensioni. Coprite con acqua fredda, aggiungete 2 cucchiaini di sale e portate a ebollizione a fuoco vivo. Abbassate a fuoco medio-basso e fate sobbollire finché le patate non siano tenere, circa 20 minuti. Scolatele e lasciatele raffreddare a temperatura ambiente per 30 minuti. Tagliate le patate a fette e mettetele da parte.

2. Nel frattempo scaldate il forno a 200°C. Scaldate una padella di grandi dimensioni a fuoco medio-alto. Aggiungete il burro e lasciatelo sciogliere per 2 minuti. Affettate le cipolle e aggiungetele alla padella insieme a 1/2 cucchiaino di sale. Cuocete, mescolando di tanto in tanto, finché le cipolle non siano dorate, da 10 a 12 minuti. Aggiungete lo zucchero e cuocete, mescolando di tanto in tanto, per 8 minuti. Aggiungete 80 ml di vino e cuocete, mescolando, finché il vino non si riduca quasi del tutto e le cipolle non siano tenere, per circa 6 minuti. Aggiungete altri 80 ml di vino e cuocete, mescolando di tanto in tanto, per altri 6 minuti. Aggiungete la salvia tritata.

3. Disponete metà delle fette di patate sul fondo di una pirofila. Condite con 1/2 cucchiaino di sale e 1/4 di cucchiaino di pepe. Coprite con metà del composto di cipolle, quindi disponete un altro strato di patate e conditele con 1/2 cucchiaino di sale e 1/4 di cucchiaino di pepe. Coprite con un altro strato del composto di cipolle rimasto e aggiungete la crème fraîche a cucchiaiate sulla superficie. Tagliate la forma di formaggio a metà e appoggiate le due metà sopra il composto nella pirofila. Appoggiate la pirofila su una teglia e cuocete nel forno preriscaldato finché la superficie non sia dorata, da 20 a 30 minuti. Servite subito.

Da fare in anticipo: Potete preparare le cipolle caramellate fino a 1 settimana in anticipo. Conservatele in un contenitore ermetico nel frigorifero.

VINO Chablis secco e corposo: Domaine Laroche Vieille Voye 2017

The Belmont

(FOTO A PAG 89)

TEMPO TOTALE: 5 MINUTI
DOSI PER: 1 COCKTAIL

Per ottenere l'effetto del Galliano affumicato, che la chef Angie Mar prepara e utilizza a The Beatrice Inn, questa versione del cocktail prevede l'Islay Scotch, un whisky torbato.

60 ml di Islay Scotch whisky
2 cucchiai di succo di limone
1 cucchiaio di liquore Galliano
1 cucchiaio di sciroppo allo zenzero
½ cucchiaio di liquore alle pesche
Fette di limone e rametti di menta, per guarnire

Unite whisky, succo di limone, Galliano, sciroppo e liquore alle pesche in uno shaker. Riempite con cubetti di ghiaccio, coprite e agitate energicamente per 20 secondi. Filtrate con lo strainer e versate in un tumbler basso pieno di ghiaccio. Guarnite con fette di lime e menta fresca. Servite subito.

Torta di castagne flambé

(FOTO A PAG XX)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 35 MINUTI
TEMPO TOTALE: 3 ORE E 45 MINUTI
DOSI PER: 12 PERSONE

Questa torta festiva, dalla consistenza simile a una pound cake e tempestata di castagne, viene fiammeggiata con il cognac appena prima di essere servita. Spalmate le fette con panna acida o, come la servono al The Beatrice Inn di New York City, con una pallina di gelato al tartufo bianco e scaglie di tartufo.

400 g di farina 00, più altra per infarinare lo stampo
½ cucchiaino di sale
400 g di zucchero semolato
450 g di burro a temperatura ambiente
6 uova
120 ml di panna fresca
1 cucchiaio di crème fraîche, più altra per servire
2 cucchiaini di estratto di vaniglia
190 g di marroni canditi in sciroppo
2 cucchiai di cognac

1. Preriscaldate il forno a 160°C. Mettete da parte 2 cucchiai di farina. Unite farina rimanente e sale in una ciotola di medie dimensioni. Imburrate e infarinate uno stampo da ciambella. Mettete da parte.

2. Unite zucchero e burro nella ciotola di una planetaria munita di frusta piatta. Montate ad alta velocità per 5-6 minuti. Abbassate a velocità media e aggiungete le uova, 1 alla volta, mescolando bene dopo ogni aggiunta. Raschiate bene i bordi e il fondo della ciotola con una spatola di gomma. Abbassate a velocità minima e aggiungete la farina in 3 passaggi, alternando con la panna. Aggiungete la crème fraîche e l'estratto di vaniglia.

3. Tagliate ciascuno dei marroni in 4 parti e metteteli in una ciotola. Aggiungete i 2 cucchiai di farina e mescolate fino a infarinare bene tutti i pezzi di marroni. Versate metà dell'impasto nello stampo e disponete i pezzi di marroni sulla superficie. Coprite con l'impasto rimanente. Cuocete nel forno preriscaldato finché uno stecchino di legno infilzato nel mezzo della torta non ne esca pulito, circa 1 ora e 20 minuti. Lasciate raffreddare nello stampo per 10 minuti quindi sformatela. Lasciatela raffreddare a temperatura ambiente per 2 ore.

4. Per servire, trasferite la torta su una teglia termoresistente. Scaldate una casseruola di piccole dimensioni a fuoco medio per 30 secondi. Spegnete il fuoco e versateci il cognac. Accendetelo con un fiammifero lungo in modo che il liquore prenda fuoco. Con cura, versate il liquore fiammeggiante sopra la torta. Lasciate fiammeggiare fino a che non si spegnerà da solo. Tagliate e servite la torta.

Da fare in anticipo: Potete preparare la torta fino al passaggio n. 3 con 1 giorno d'anticipo. Coprite e conservatela a temperatura ambiente.

GLI EROI DELLA TAVOLA

DALLO STUFATO DI CERVO ALLA PASTA CON L'ASTICE, DAL BRISKET ALL'HOT POT

ABBIAMO CHIESTO A 5 ADDETTI AI LAVORI DI RACCONTARCI LE LORO RICETTE DI FAMIGLIA PREFERITE

UN SALMONE DA RE

DA GIOVANI ATTORI A NEW YORK NEGLI ANNI 80, il mio fidanzato di allora (oggi mio marito) e io non potevamo permetterci di fare regali, quindi invitavamo gli amici nel nostro minuscolo appartamento per raffinate cene da 10 portate. Le porzioni erano minuscole, certo, ma preparate con tutto l'amore e la cura possibili. Servivamo vini che qualche ristorante dove lavoravamo da camerieri ci regalava. Le donne indossavano i loro abiti più eleganti, gli uomini si presentavano in giacca e cravatta e tutti portavano posate o piatti extra... e perfino sedie! Ho sempre utilizzato, tra le altre, ricette trovate su questo giornale, dove poi ho lavorato ininterrottamente per 38 anni: i cavolini di Bruxelles del caporedattore W. Peter Prestcott, tritati e saltati con brodo di carne e panna (dicembre 1984); i Chocolate Chambers Shortbread Hearts di Bob Chambers (febbraio 1988); il salmone arrosto con salsa al Pinot Nero dell'Hotel Sorrento, condito con dragoncello, finocchio e timo (maggio 1987). Era il nostro modo di dire "ti voglio bene" ai nostri amici più cari ed è ormai diventata una vecchia tradizione, ricca di ricordi gioiosi.*—DAVID MCCANN, EX ASSISTENTE DI CUCINA E ATTORE*

RICETTA P. 101

PHOTOGRAPHY (NEXT PAGE): VICTOR PROTASIO; FOOD STYLING: CHELSEA ZIMMER; PROP STYLING: THOM DRIVER

Il Pinot Nero utilizzato per la salsa di questo piatto è tanto buono da mangiare quanto da bere

Le pinze da crostacei in acciaio sono ideali per aprire le chele dell'astice.

QUANDO PASSO LE VACANZE con la mia famiglia a Boston, ci sono alcune costanti: il camino acceso, l'old fashioned di mio padre in un bicchiere Spode decorato con un albero di Natale e una cena a base di astice del Maine cotto in padella. È il mio adattamento casalingo di un raffinato piatto da ristorante: quarti di astice cotti nel burro, fiammeggiati con bourbon o sherry, poi affogati in salsa di beurre blanc all'erba cipollina e uova di astice. I ristoranti preparano ogni crostaceo nella sua padella, ma si ottiene lo stesso risultato - e si nutre con facilità l'intera famiglia - utilizzando un forno caldo e una teglia. *— MARY-FRANCES HECK, SENIOR FOOD EDITOR*

RICETTA P. 101

ASTICE A VOLONTÀ

IL BRISKET PIÙ BUONO DEL MONDO

CIRCA 12 ANNI FA, mio marito Jason, che è ebreo, ha insistito per farmi il suo brisket alle tre salse per Hanukkah. Ha foderato una teglia con enormi fogli di carta stagnola pesante, sulla quale ha posto una punta di petto da 2,5 kg, che ha cosparso con un composto di zuppa di cipolle Lipton e salsa di cranberry in scatola. Ricordo di averlo osservato con sgomento mentre preparava questo orrore. Una volta cotto in forno, mi ha detto che non avremmo potuto consumarlo fino al giorno successivo: era meglio lasciarlo raffreddare tutta la notte per facilitare la separazione del grasso dalla carne e tagliarlo più agevolmente prima di riscaldarlo nei suoi succhi di cottura. Per quanto dozzinale mi potesse sembrare la ricetta fu, con mia grande sorpresa, un piatto incredibilmente delizioso. Oggi, dopo oltre un decennio di cucina professionale e la scoperta di alcune delle migliori ricette del paese, è rimasta viva la nostra abitudine di preparare questo brisket per Hanukkah. La mia versione è un po' più elaborata, ma l'originale occupa ancora un posto speciale nel mio cuore. *-JUSTIN CHAPPLE, CULINARY DIRECTOR-AT-LARGE*

RICETTA P. 102

HOT POT PER TUTTI

Facendo lo chef, ho trascorso molte serate nelle cucine dei ristoranti. Solo negli ultimi anni ho avuto più tempo per stare a casa con la mia famiglia. I miei vorrebbero tanto che cucinassi per tutti, io invece preferirei rilassarmi. Abbiamo quindi raggiunto un compromesso: l'hot pot. C'è poco lavoro da fare (principalmente tagliare le verdure), dato che la carne la facciamo preparare direttamente dai banchi di macelleria dei mercati asiatici e ispanici della zona. Sistemiamo una grande pentola comune al centro del tavolo sopra a un fornello e la riempiamo di brodo, in cui cuoceremo carne e verdure crude. Distribuiamo una grande quantità di funghi crudi, cavoli, tofu, gnocchi, daikon, gamberetti, crescione, germogli di piselli, carne tagliata a fette sottili, maiale, pollo e praticamente qualsiasi altra cosa si possa far bollire e raccogliere dalla pentola in breve tempo. Ognuno viene fornito anche di una ciotola per creare la propria salsa personalizzata, dove intingere il cibo appena cotto. A me piace farla con uovo crudo, scalogno, coriandolo, aceto, aglio, olio di sesamo e pasta di peperoncino piccante. Verso la fine del pasto, gettiamo degli spaghetti nel brodo ormai extra-aromatizzato in modo da completare il pasto con una ciotola di noodles. - NICK WONG, CHEF DI UB PRESERV, HOUSTON

RICETTA P. 102

Preparate il vostro hot pot dove preferite utilizzando una piastra a induzione.

LO STUFATO DEI MESI FREDDI

OGNI ANNO, IN INVERNO, preparo uno stufato di selvaggina per circa 30 persone. È diventata un'abitudine ormai consacrata dal tempo, se 15 o 20 anni si possono ritenere sufficienti a definirla tale. Sono in grado di farlo perché mio zio è un tipico banchiere Wasp con una mentalità all'antica (passa gran parte del suo tempo libero a cacciare); il gancio di traino del suo Suv è una piastra di ottone che somiglia al retro di un proiettile calibro 10. L'anno scorso, il giorno in cui stavo preparando lo stufato, sono uscito di fretta con la mia auto per fare rifornimento di benzina e la comunità locale di cervi ha evidentemente deciso di cogliere l'occasione per vendicarsi di tutti quegli anni di stufatura della loro specie con bacche di ginepro, funghi, cipolle etc. (chiaramente questi animali non hanno il senso dell'umorismo, quando si tratta di essere trasformati in stufato). Il cervo scelto per l'onorevole missione ha fatto uno scatto kamikaze sul lato anteriore della mia auto, dalla parte del guidatore, distruggendo la macchina ma non riuscendo a uccidere me. Ha! Bel tentativo. Sono tornato a casa, ho finito lo stufato, l'ho servito a tutti e il giorno dopo sono andato alla ricerca di una macchina nuova. *- RAY ISLE, EXECUTIVE WINE EDITOR*

RICETTA P. 103

Salmone alle erbe aromatiche con salsa al pinot noir

(FOTO A PAG. 93)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 50 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA
DOSI PER: 10 PERSONE

Servita la prima volta all'hotel Sorrento di Seattle dallo chef David Pisegna (e pubblicata in The Best of Food&Wine collection nel 1988), questa vecchia ricetta a base di salmone ha resistito egregiamente allo scorrere del tempo. Noi abbiamo semplificato alcuni passaggi, rispetto all'originale, ma senza toccare nulla della vellutata salsa al Pinot Noir; tenetelo al caldo e servite immediatamente.

- **2 cucchiai e 4 cucchiaini di olio di semi**
- **60 g di funghi misti**
- **2 scalogni**
- **1 bicchiere di Pinot Noir**
- **10 rametti di dragoncello, più qualche foglia per guarnire**
- **10 rametti di timo**
- **10 rametti di finocchietto, più altro per guarnire**
- **250 ml di brodo di pesce**
- **120 ml di panna fresca**
- **230 g di burro**
- **2 cucchiaini di succo di limone**
- **Sale**
- **¾ di cucchiaino di pepe nero macinato**
- **1,5 kg di filetto di salmone**

1. Preriscaldate il forno a 200°C. Scaldate 4 cucchiaini d'olio in una casseruola di medie dimensioni a fuoco medio-alto. Tritate grossolanamente i funghi, affettate gli scalogni e saltate entrambi nella casseruola finché quest'ultimi non siano teneri, per circa 3 minuti. Aggiungete il vino, 2 rametti di dragoncello, 2 rametti di timo e 2 rametti di finocchietto. Portate a ebollizione a fuoco medio-alto e cuocete finché il vino non sia ridotto di metà del volume, per circa 4-5 minuti. Aggiungete brodo e panna e fate sobbollire da 18 a 22 minuti.

2. Togliete la casseruola dal fuoco. Tagliate il burro a cubetti e aggiungetene metà alla casseruola, mescolando bene per amalgamare il tutto (mettete da parte l'altra metà del burro per il pesce). Filtrate la salsa con un colino a maglia fine; scartate i residui solidi. Versate la salsa in una ciotola; aggiungete succo di limone, 1/4 di cucchiaino di sale e 1/4 di cucchiaino di pepe. Coprite e mettete da parte.

3. Tagliate il filetto di salmone in 10 porzioni e tamponatelo con carta assorbente. Condite il pesce con sale a piacere e 1/2 di cucchiaino di pepe. Scaldate 1 cucchiaio di olio in una padella antiaderente di grandi dimensioni a fuoco medio-alto. Aggiungete 5 porzioni di pesce, il lato con la pelle rivolto all'insù, e cuocete finché la carne non sia dorata, per circa 1 minuto. Girate e scottate la pelle per 1 minuto. Trasferite il pesce su una placca da forno foderata con carta stagnola. Asciugate la padella con carta assorbente e ripetete la procedura con 1 altro cucchiaio d'olio e le altre 5 porzioni di pesce.

4. Disponete il burro rimasto sopra il pesce scottato e aggiungete 8 rametti di dragoncello, 8 rametti di timo e 8 rametti di finocchietto. Cuocete nel forno preriscaldato fino a ottenere la cottura desiderata (da 6 a 8 minuti per una cottura media).

5. Preparate 10 piatti per servire il pesce: versate 2 cucchiai di salsa di vino nel centro di ciascuno. Con una paletta, separate ciascuna porzione di pesce dalla pelle, e appoggiatela sopra la salsa nel piatto. Guarnite con foglie di dragoncello e finocchietto tritato. Servite subito. - DAVID MCCANN AND DAVID PISEGNA, HOTEL SORRENTO, SEATTLE

VINO Pinot nero Riserva Mazon 2017 di Hoffstatter, complesso e con sentori di sottobosco e frutti rossi.

Astice con beurre blanc all'erba cipollina

(FOTO A PAG. 95)

TEMPO TOTALE: 1 ORA E 30 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

L'astice in salsa di burro e vino bianco è un elegante piatto delle Feste, ispirato alla classica ricetta del New England di Jasper White. Macellare gli astici ancora vivi è la parte più difficile; una volta superato questo passaggio, il resto della preparazione è semplice. Se non avete astici vivi a disposizione, potete procurarvi 8 code di astice congelate, 1,5 kg di gamberi interi o 1 kg di capesante appena scottate e servite con la salsa.

- **30 g di burro fuso**
- **4 astici (preferibilmente) americani, vivi**
- **250 g di burro freddo**
- **6 scalogni**
- **1 bottiglia di vino bianco secco, tipo Muscadet**
- **1 cucchiaino di succo di limone**
- **Sale**
- **Olio extravergine d'oliva**
- **2 cucchiai di bourbon ad alta gradazione (tipo Old Grand-Dad 100 Proof), facoltativo**
- **250 g di linguine o fettuccine**
- **15 g di erba cipollina tritata**
- **2–4 cucchiai d'acqua**

1. Ponete una striscia di carta assorbente umida su un piano di lavoro vicino al lavandino e appoggiatevi sopra una teglia da forno di grandi dimensioni. Foderate la teglia con altra carta assorbente umida e copritela con un grande tagliere di plastica. Tenete pronti all'uso: un coltello da cucina grande e affilato; 1 ciotola di piccole dimensioni; una seconda teglia imburrata.

2. Lavorando 1 astice alla volta, posizionate il crostaceo sul tagliere con il ventre rivolto verso l'alto. Usando la mano sinistra, arricciate la coda sul corpo e tenetela in posizione. Disponete le chele verso destra. Infilate con cautela la punta del coltello nella bocca dell'astice, uccidendolo all'istante. (Nonostante possa continuare a muoversi per qualche istante tranquillizzatevi, è sicuramente morto.) Continuate a tagliare muovendo il coltello verso il basso fino a quando la lama non tocchi il tagliere, dividendo così la testa a metà. Estraete il coltello, girate l'astice con la pancia rivolta verso il basso e ruotatelo di 180 gradi. Appiattite la coda sul tagliere. Inserite il coltello nel punto del primo taglio e proseguitelo verso il basso attraverso il carapace e la coda, fino a dividere l'intero astice a metà. Se si tratta di una femmina, avrà uova di colore verde scuro nel punto di congiunzione tra corpo e coda. Rimuovete 1 cucchiaio di uova e mettetelo in una piccola ciotola; scartate le uova rimanenti. Mettete da parte la ciotola. Scartate il fegato verde chiaro, la vena che attraversa la coda e la sacca della testa. Praticate un taglio trasversale tra la coda e il carapace per separarli.

3. Rimuovete le chele e le falangi torcendole dal corpo. Afferrate le chele con un canovaccio e smembratele ruotando il dorso di un coltello al loro interno, torcendolo a sinistra e a destra per romperne il guscio. Disponete sulla teglia imburrata le chele e le metà della coda dell'astice con i lati tagliati rivolti verso il basso. Ripetete la procedura con gli astici rimanenti e conservateli in frigorifero fino al momento di cuocerli, fino a 2 ore. (Se desiderate, utilizzate un trinciapollo per tagliare le zampe e mettetele in un cestello per la cottura al vapore. Cuocetele sull'acqua bollente per 4 minuti e servitele come antipasto).

4. Preriscaldate il forno a 220°C. Tagliate il burro freddo a cubetti; mettetene 30 g in una casseruola di grandi dimensioni a

fuoco medio (trasferite il burro rimanente in frigorifero fino al momento dell'utilizzo). Tritate gli scalogni e, quando il burro sarà fuso, cuoceteli nella casseruola mescolando frequentemente, da 4 a 6 minuti. Aggiungete il vino e portate a ebollizione a fuoco alto. Regolate il fuoco e fate sobbollire da 30 a 35 minuti. Abbassate il fuoco al minimo e aggiungete il burro rimanente, un poco alla volta, mescolando dopo ogni aggiunta. Spegnete il fuoco; unite succo di limone e 1/2 cucchiaino di sale. Tenete la salsa beurre blanc al caldo fino al momento di servire, fino a 30 minuti.

5. Cuocete la pasta in acqua bollente e salata; scolate, condite con poco olio extravergine d'oliva, trasferite in un vassoio di grandi dimensioni e tenetelo al caldo. Cuocete gli astici nel forno preriscaldato per 5 minuti. Sfornate e girate le code degli astici, con il lato tagliato rivolto all'insù. Infornate e cuocete ancora da 3 a 5 minuti, finché il carapace non diventi di color rosso acceso e la carne opaca. Appoggiate la teglia sopra i fornelli, irrorate gli astici con bourbon e accendetelo con un fiammifero lungo in modo che il liquore prenda fuoco; lasciate fiammeggiare fino a che non si spegnerà da solo. Disponete gli astici sopra la pasta nel vassoio e coprite con carta stagnola.

6. Versate i succhi di cottura dalla teglia in una padella a fuoco medio; scartate i residui bianchi rimasti nella teglia. Aggiungete le uova conservate alla padella e cuocete, mescolando costantemente con la frusta, finché le uova non diventino rosse e dalla consistenza di uova strapazzate, per circa 30 secondi. Spegnete il fuoco, versateci beurre blanc e erba cipollina, mescolando sempre con la frusta. Se la salsa dovesse rimanere troppo densa, aggiungete 1 cucchiaio di acqua alla volta, fino ad ottenere la consistenza desiderata. Salate a piacere. Rimuovete la carta stagnola dal vassoio e versate la salsa sopra gli astici e la pasta. Servite subito. - MARY-FRANCES HECK

Da fare in anticipo: potete pulire gli astici fino a 2 ore prima di cuocerli. Conservateli in frigorifero.

VINO Un Vermentino di Sardegna profumato e sapido: Stellato 2018 di Pala

Brisket al cranberry

TEMPO DI PREPARAZIONE: 40 MINUTI
TEMPO TOTALE: 5 ORE E 50 MINUTI, PIÙ 8 ORE IN FRIGORIFERO
DOSI PER: 8-10 PERSONE

Questo brisket di facile preparazione ricava la sua rossa glassa dai cranberry; la loro acidula dolcezza contrasta efficacemente il sapore intenso della zuppa di cipolle e della punta di petto di manzo. Riscaldare il brisket risulterà in una carne incredibilmente tenera, anche grazie alla salsa concentrata.

700 g di cranberry (mirtilli rossi) freschi o scongelati
300 g di zucchero semolato
Sale
Pepe nero macinato
1 striscia di scorza di limone
3 cucchiai di succo di limone
1 dado da brodo
2 cucchiai di fiocchi di cipolla essiccata
2 cucchiai di prezzemolo tritato finemente
1 cucchiaino di paprika
1 punta di petto di manzo, disossata (circa 3 kg)

1. Preriscaldate il forno a 160°C. In una casseruola di medie dimensioni unite cranberry, zucchero, un pizzico di pepe nero macinato, 1/2 cucchiaino di sale, scorza e succo di limone. Cuocete a fuoco medio-alto, mescolando e schiacciando i cranberry con un cucchiaio di legno, finché il composto non si addensi, per circa 10-14 minuti. Schiacciate il dado con il dorso di un cucchiaio fino a ottenere una polvere. Togliete la casseruola dal fuoco, unite fiocchi di cipolla, prezzemolo, paprika e dado schiacciato. Mescolate bene e lasciate raffreddare a temperatura ambiente per 15 minuti.

2. Condite la punta di petto con 1 cucchiaino di sale e 1 cucchiaino di pepe. Foderate una teglia con 2 fogli di carta stagnola, sovrapponendoli leggermente e lasciando un eccesso di 20 cm da entrambi i lati. Ripetete con altri 2 fogli di carta stagnola, posizionandoli perpendicolarmente agli altri fogli (formando una 'X'). Coprite con un foglio di carta forno. Disponete circa 1/4 della salsa cranberry al centro della carta e appoggiateci sopra il brisket (il lato con il grasso rivolto all'insù). Coprite con un ultimo foglio di carta forno e avvolgetelo nella carta stagnola: sigillate con le mani. Cuocete nel forno preriscaldato finché la carne non sia tenerissima, da 3 ore a 3 ore e 1/2. Sfornate, aprite la carta e lasciate raffreddare a temperatura ambiente per 1 ora e 1/2. Coprite e refrigerate per almeno 8 ore o fino a 2 giorni.

3. Preriscaldate il forno a 160°C. Trasferite il brisket su un tagliere e rimuovete l'eventuale grasso che si presenti in superficie. Raccogliete la salsa di cranberry in una terrina e mettetela da parte. Affettate il brisket perpendicolarmente alla direzione delle fibre e disponete le fette in una teglia da forno. Coprite con la salsa cranberry, sigillate con carta stagnola e cuocete nel forno preriscaldato da 45 minuti a 1 ora. - JUSTIN CHAPPLE

Da fare in anticipo: Una volta cotto, ma prima di tagliarlo, potete conservare il brisket in frigorifero fino a 2 giorni. Affettatelo e scaldatelo prima di servire.

VINO Primitivo fruttato, intenso ma fresco: "Es" Gianfranco Fino 2018

Hot Pot con manzo e gamberi

(FOTO A PAG. 98)

TEMPO TOTALE: 45 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

Cuocere saporita carne di manzo, funghi freschi e teneri gamberi direttamente sulla tavola rende il pasto vivace e festoso. Il brodo, già insaporito e speziato con erbe aromatiche fresche, olio e salse, aumenta il suo sapore durante la cottura delle verdure, delle carni e dei noodles alla fine. Per cuocere correttamente i diversi ingredienti, il brodo deve sobbollire.

1 bistecca da circa 700 g (tipo costata di manzo senza osso)
Brodo per Hot Pot (segue ricetta)
500 g di pak choi (cavolo cinese)
250 g di funghi enoki
500 g di daikon fresco
400 g di tofu
500 g di gamberi crudi, sgusciati e puliti
250 g di polpa di capesante (senza corallo)
Salsa per Hot Pot
500 g di ravioli cinesi surgelati
1 kg di udon freschi

1. Congelate la bistecca finché non sia rigida, quindi tagliatela a fette molto sottili con un coltello affilato; mettete da parte. Sistemate in mezzo al tavolo una pentola da bourguignonne oppure una piastra elettrica con una pentola bassa appoggiata sopra. Versateci il brodo e portate a ebollizione, regolate la fiamma per mantenere sempre un leggero bollore durante la cottura.

2. Mondate e tagliate pak choi e funghi a pezzi. Sbucciate il daikon, tagliatelo a metà nel senso della lunghezza, quindi affettatelo. Tagliate il tofu a fette e le capesante a metà. Disponete il tutto, insieme alla carne affettata, su dei vassoi e piatti che porterete in tavola.

3. Utilizzando i bastoncini, invitate i commensali a immergere gli ingredienti (pochi alla volta) nel brodo bollente, finché non siano cotti: da 1 a 2 minuti per pak choi e funghi, da 3 a 4 minuti

per il daikon, 30 secondi per il tofu, 2-3 minuti per gamberi e capesante, la carne a piacere. Una volta esauriti carne, pesce e verdura aggiungete i ravioli al brodo e cuocete seguendo le indicazioni della confezione. Togliete i ravioli dal brodo quindi cuoceteci gli spaghetti udon, seguendo le indicazioni della confezione. Servite ravioli e spaghetti in ciotole individuali con un mestolo di brodo caldo.

Da fare in anticipo: potete pulire e tagliare le verdure fino a 1 giorno in anticipo. Conservatele in frigorifero.

VINO Rosso fresco e speziato: Fratelli Alessandria Speziale Verduno Pelaverga 2017.

Brodo Hot Pot

(FOTO A PAG. 99)

TEMPO TOTALE: 50 MINUTI
DOSI PER: CIRCA 2 LITRI

Insaporire il brodo di pollo con erbe e aromi freschi, nonché con condimenti classici come olio di sesamo e chili bean sauce, lo rende molto gustoso. Fate attenzione ad aggiungere poco sale: il brodo diventerà più salato man mano che vi cuocete gli ingredienti.

- **9 spicchi d'aglio**
- **20 g di zenzero fresco**
- **150 g di cipollotti**
- **2 cucchiai di olio di sesamo**
- **2 cucchiai di olio al peperoncino Chiu Chow**
- **6 pezzi di anice stellato**
- **3 bacche di cardamomo nero**
- **2 cucchiai di toban djan o chili bean sauce**
- **3 litri di brodo di pollo, poco salato**
- **2 cucchiai di salsa di soia**

1. Sbucciate e schiacciate l'aglio; affettate lo zenzero e tagliate i cipollotti in 4 pezzi. Scaldate olio di sesamo e olio al peperoncino in un casseruola di grandi dimensioni a fuoco medio; aggiungete aglio, zenzero e cipollotti. Cuocete, mescolando frequentemente, da 5 a 7 minuti. Aggiungete anice stellato e cardamomo nero; cuocete, mescolando costantemente, per 1 minuto. Aggiungete toban djan e mescolate. Versateci il brodo e portate a ebollizione a fuoco alto.

2. Abbassate il fuoco al minimo e fate sobbollire, mescolando di tanto in tanto, finché il brodo non sia piccante e profumato, per circa 20 minuti. Filtrate con un colino a maglia fine e scartate i residui solidi. Aggiungete la salsa di soia a piacere. - NICK WONG

Da fare in anticipo: potete conservare il brodo fino a 2 giorni in frigorifero o 3 mesi nel freezer.

NOTA Potete trovare tutti gli ingredienti nei supermercati di specialità asiatiche.

Salsa Hot Pot

(FOTO A PAG. 98)

TEMPO TOTALE: 15 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

L'utilizzo di uova pastorizzate rende questa salsa sicura da consumare cruda e di consistenza vellutata.

- **3 uova pastorizzate**
- **5 cucchiai di cipollotti tritati**
- **6 cucchiai di salsa hoisin**
- **6 cucchiai di aceto di riso stagionato**
- **3 cucchiai di salsa di soia**
- **3 cucchiai di salsa satay (salsa di arachidi)**
- **3 cucchiai di sriracha**
- **1 cucchiaio di zenzero fresco grattugiato**
- **1 cucchiaio di aglio tritato**
- **1 cucchiaio di olio di sesamo**

1. Unite le uova in una ciotola di medie dimensioni e mescolatele con una frusta finché non siano ben amalgamate. Aggiungete cipollotto, salsa hoisin, aceto di riso, salsa di soia, salsa satay, sriracha, zenzero, aglio e olio di sesamo; mescolate bene. - NICK WONG

Stufato di cervo al vino rosso

(FOTO A PAG. 100)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ORA E 50 MINUTI
TEMPO TOTALE: 4 ORE
DOSI PER: 8 PERSONE

Questo stufato di cervo è molto saporito e il suo sugo denso e vellutato aderisce bene alle verdure e alla carne durante la lunga e lenta cottura. La ricetta funziona bene anche con carne di manzo, in particolare con il cappello di prete o il reale, facendo attenzione a rimuovere il grasso in eccesso.

- **30 g di farina 00**
- **Sale**
- **½ cucchiaino di pepe nero macinato**
- **1,8 kg di carne di cervo**
- **100 g di olio di semi**
- **8 rametti di timo**
- **4 chiodi di garofano**
- **8 bacche di ginepro**
- **3 foglie d'alloro**
- **3 strisce di scorza di limone**
- **3 cipolle dorate**
- **4 carote**
- **300 g di funghi champignon**
- **4 spicchi d'aglio**
- **800 g di pomodoro pelati, in scatola**
- **1 litro di brodo di carne**
- **3 cucchiai di succo di limone**
- **350 ml di vino rosso (tipo Cabernet Sauvignon o Syrah)**
- **250 g di pasta all'uovo, cotta (facoltativo)**
- **Prezzemolo tritato e panna acida, per guarnire**

1. Scaldate il forno a 180°C e tagliate la carne a cubetti da spezzatino. Unite farina, 1 cucchiaino e 1/2 di sale e pepe in una ciotola di grandi dimensioni; aggiungete i cubetti di carne e mescolate per infarinarli da tutte le parti.

2. Scaldate 2 cucchiai d'olio in una casseruola di ghisa a fuoco medio. Dividete la carne in 4 parti. Rosolate una parte della carne finché non sia ben dorata, per circa 15 minuti, quindi trasferitela su un piatto. Ripetete l'operazione altre 3 volte con la carne rimanente, aggiungendo altro olio, se necessario.

3. Preparate il bouquet garni: appoggiate timo, chiodi di garofano, ginepro, alloro e scorza di limone al centro di un pezzo di garza alimentare e avvolgeteli, poi legate il tutto con uno spago; mettete da parte.

4. Aggiungete altri 2 cucchiai d'olio alla casseruola. Sbucciate e tritate grossolanamente cipolle e carote, affettate i funghi, tritate l'aglio e aggiungete il tutto alla casseruola. Cuocete a fuoco medio, mescolando frequentemente, finché la verdura non sia tenera, per circa 15 minuti. Aggiungete pomodori, brodo, bouquet garni, succo di limone e carne scottata insieme ai succhi di cottura rilasciati nel piatto. Schiacciate i pomodori con il dorso del cucchiaio e portate a ebollizione a fuoco medio-alto. Trasferite la casseruola nel forno preriscaldato e cuocete finché la carne non sia tenerissima, per circa 2 ore, aggiungendo il vino a metà cottura.

5. Sfornate la casseruola e mettetela nuovamente sui fornelli. Portate a ebollizione a fuoco medio, quindi abbassate al minimo e fate sobbollire finché il sugo non si addensi, da 10 a 15 minuti. Spegnete il fuoco, schiumate e scartate l'eventuale strato di grasso che si formi in superficie. Rimuovete il bouquet garni. Salate e pepate a piacere. Servite con pasta all'uovo se desiderate, e guarnite con prezzemolo tritato e panna acida.

Da fare in anticipo: potete preparare lo stufato fino a 2 giorni in anticipo e conservarlo in frigorifero in un contenitore ermetico. Scaldate a fuoco basso prima di servire.

VINO Un Cabernet Sauvignon Toscana IGT sapido e speziato: Campo alle Comete 2016.

compelling contents

Ribellioni

DI FRANCESCA CIANCIO

IN FRIULI VENEZIA GIULIA, TRA COLLIO GORIZIANO E CARSO, ALLA SCOPERTA DI UN GRUPPO DI PRODUTTORI ACCOMUNATI DA UNA VISIONE PURISTA, TERRITORIALE E FUORI DAGLI SCHEMI. CHE SI CHIAMINO "ORANGE" O "MACERATI", I LORO VINI SONO SINONIMO DI IDENTITÀ E LIBERTÀ DI PENSIERO.

viticole

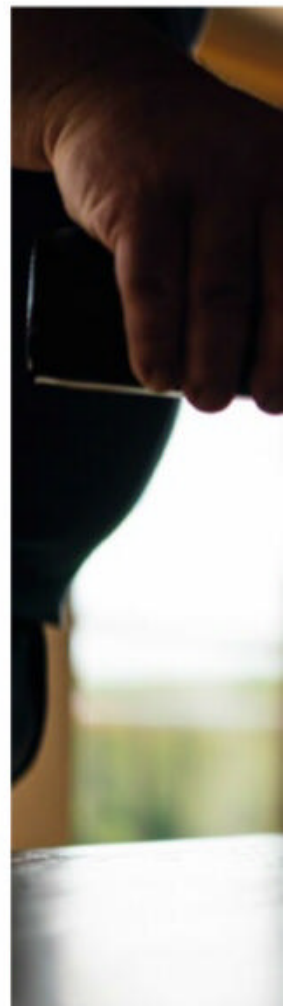
LA PROLUNGATA FERMENTAZIONE SULLE BUCCE TRASFERISCE NON SOLO COLORE, MA ANCHE AROMI E STRUTTURA.

Fecce in sospensione durante la macerazione, ph. Fabrice Gallina.

Può un'uva essere un genius loci? Un luogo di appartenenza che metta insieme intenzioni e facce, un desiderio di riconoscibilità?

È di queste settimane la notizia che i sei produttori di vino che nel 2010 diedero vita ad APRO - Associazione Produttori Ribolla di Oslavia - sono diventati sette con l'entrata, tardiva ma da sempre auspicata, dell'azienda Gravner. Gli altri sono Dario Princic, Fiegl, Il Carpino, La Castellada, Primosic e Radikon. Il territorio è quello di Oslavia, nel Collio Goriziano, che ora punta alla Docg.

Oslavia, una sorta di non luogo come diceva l'antropologo Marc Augé, che sembra definita soprattutto dal passato, da una memoria tragica rappresentata dal tristemente celebre ossario e che ha voglia però di ridefinirsi con contorni più sereni e pacifici, qualcosa che assomigli più alle sue colline che ai ricordi di guerra. Una gioia da ritrovare nel vino, a patto che sia di ribolla gialla. L'uva dei padri e dei nonni conosceva già le lunghe macerazioni. Per recuperare quella tradizione alcuni vignaioli si sono fatti filologi e quello che sembra diventato uno stile peculiare di queste zone a cavallo tra Italia e Slovenia, lo "stile orange", altro non è che qualcosa di antico.

Tecnicamente sono vini da uva a bacca bianca, vinificati come se fossero

Qui sotto. L'ingresso della cantina Radikon. Al centro. Degustazione di vini macerati durante l'ultima edizione di RibolliAmo, manifestazione dedicata alla ribolla. Photo Fabrice Gallina.

Qui sotto. Stanko Radikon, scomparso nel 2016, con il figlio Saša, ph. Fabrice Gallina. In apertura e da sinistra. Filari di ribolla, ph. Fabrice Gallina; botti in cantina da Gravner, ph. Alvise Barsanti; un bicchiere di Ribolla Gialla nel suo "habitat" naturale, ph. Fabrice Gallina; veduta della chiesa di Gorizia dal castello.

dei rossi, fermentati sulle bucce e affinati per lungo tempo. Una tecnica che non trasferisce solo colore, ma anche aromi e struttura, e che rende queste etichette particolarmente adatte all'invecchiamento. Le lunghe soste del mosto sulle bucce volevano dire estrazione, dunque sostanze nutritive; non stupisce quindi che più che uno stile fosse un'esigenza diffusa nelle campagne. È stato così anche in Italia fino al Dopoguerra. Gli anni 60 del secolo scorso hanno visto affermarsi tecniche di vinificazione tecnologicamente più avanzate che hanno ridotto all'osso la presenza di quei vini "sporchi".

Per tornare indietro - e diventare paradossalmente contemporanei - c'è voluto il coraggio di produttori come Josko Gravner e Stanko Radikon (scomparso nel 2016), entrambi di Oslavia. Il primo faceva vini ineccepibili che piacevano al mercato, ma che - a detta del produttore stesso - non erano rispettosi dell'uva che portava in cantina.

La libertà di Josko è stata quella di dar retta non al gusto del pubblico, bensì al suo. In Georgia apprende la pratica della macerazione in anfore di terracotta – i "qvevri" – senza controllo della temperatura, filtrazione, chiarifica e uso di solfiti (anche se poi li tornerà a usare). Il suo amico Stanko lo segue in questa avventura vitivinicola. A ricordarlo è il figlio Saša, che ha sposato in pieno la "rivoluzione" paterna. «Prima che mio padre acquistasse una pressa soffice – ricorda – anche la ribolla passava al torchio e la struttura del mosto che ne usciva era di gran lunga più interessante; era un bianco con i tannini, che sparivano con i macchinari più innovativi. Siamo tornati così a pensare alla ribolla come a un rosso. Anche cento anni fa si usavano le macerazioni, ma non certo per volontà stilistica. Nelle aziende agricole lavorava tutta la famiglia e le cose da seguire erano tante, quindi dopo la vendemmia l'uva

L'UVA DEI PADRI E DEI NONNI CONOSCEVA GIÀ LE LUNGHE MACERAZIONI. NEL RECUPERO INTELLIGENTE DEL PASSATO C'È LA CHIAVE DELLA CONTEMPORANEITÀ.

LA "PONCA": COSÌ SI INDICA IL SUOLO DA QUESTE PARTI.
ARGILLOSO, FORTEMENTE MINERALE,
CAPACE DI TRASMETTERE AI VINI SAPIDITÀ E ACIDITÀ.

Un colpo d'occhio panoramico sul Collio Goriziano, ph. Fabrice Gallina.

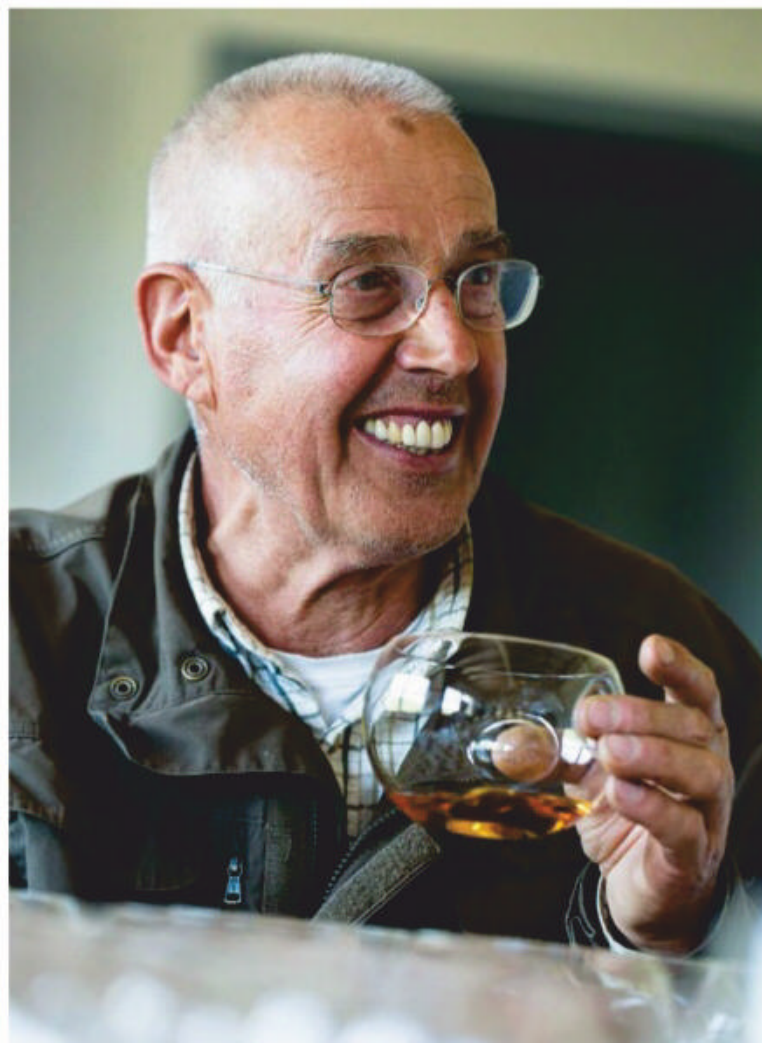
VERSO IL CARSO SI TROVANO TERRENI PIÙ CALCAREI: LE RADICI DELLE VIGNE VANNO IN PROFONDITÀ, CATTURANDO LA MINERALITÀ DELLE ROCCE, E IL VENTO TIEPIDO CONTRIBUISCE ALLA SALUBRITÀ DELLE UVE.

continuava a macerare, perché c'era altro a cui badare». Le macerazioni firmate Radikon superano oggi i tre mesi, ma non è un azzardo, piuttosto un approccio che lo stesso Stanko definì «naturale senza compromessi». Il prossimo passo è il riconoscimento istituzionale con una denominazione dedicata. Martin Fiegl, dell'omonima cantina e presidente di APRO, sa che il raggiungimento della Docg per la Ribolla di Oslavia è tutto in salita: «È il nostro sogno nel cassetto, ma sappiamo che è difficile. Tutti insieme non facciamo più di 200mila bottiglie e di ettari se ne contano una cinquantina». Inevitabile una riflessione sulla ribolla di pianura, ovvero tutta l'uva piantata tra Friuli Venezia Giulia e Veneto negli ultimi anni. «La ribolla

A sinistra. Un tratto di costa carsica, con il Castello di Duino sullo sfondo. In basso. Josko Gravner, ph. Fabrice Gallina.

A San Floriano in Collio, Franco Sosol dell'azienda Il Carpino ha cominciato a lavorare sui macerati a inizio anni 2000: ribolla ma non solo. Il mentore è ancora una volta Josko Gravner: «Lui ci ha fatto capire come far dialogare la ribolla con il territorio. La nostra "ponca" (il termine con cui si indica il suolo da queste parti, nda) è perfetta per quest'uva, perché è composta di argilla che si sgretola tra le mani, povera di materia organica, fortemente minerale che capace di donare ai vini sapidità e acidità. Per noi il focus è Oslavia, non il vitigno». Sono storie di ribellioni viticole quelle dei vignaioli del Collio Goriziano. Marko Primosic ricorda lo scontro con padre Silvan, testimone dei vini "moderni" degli anni 80-90, e ora pensa al figlio che spontaneamente si sente vicino ai macerati e ai naturali: «È una storia simile a quella del pane - spiega Marko - con la rinuncia alle farine locali per quelle raffinate ma che sapevano di poco. Ora c'è il ritorno ai cereali antichi. La povertà di un tempo diventa ricchezza. D'altronde anche la ribolla non è mai stata l'uva dei nobili austro-ungarici».

Una testardaggine che si muove lungo la linea di confine con la Slovenia, andando verso nord, verso il Carso, pur rimanendo nella regione friulana. Perché

in bassa non viene bene, fa poco alcol e molta acidità», spiega Dario Princic, altro vignaiolo di Oslavia che ricorda come questa fosse utilizzata come uva da tavola e fosse tra le meno pagate: «È grazie all'impegno di noi produttori di Oslavia che oggi la ribolla è conosciuta in tutto il mondo».

LA DOCG PER LA RIBOLLA DI OSLAVIA: UN SOGNO, MA ANCHE UN PERCORSO IN SALITA. «TUTTI INSIEME NON FACCIAMO PIÙ DI 200MILA BOTTIGLIE E DI ETTARI SE NE CONTANO UNA CINQUANTINA», SPIEGA MARTIN FIEGL, DELL'OMONIMA CANTINA E PRESIDENTE DELL'APRO, L'ASSOCIAZIONE DEI PRODUTTORI, CHE OGGI CONTA SETTE AZIENDE.

Un grappolo di ribolla, con uno scorcio di vigneti, in zona San Floriano del Collio, ph. Luigi Vitale.

A destra. Dario Princic. In basso. Una delle sette panchine arancioni dedicate alla Ribolla di Oslavia dall'APRO, in occasione di RibolliAmo 2019. Ph. Fabrice Gallina.

anche qui i macerati sono diventati vini identitari. La ribolla sparì con l'attacco della fillossera e a tirare le fila della "rivoluzione arancione" da queste parti sono state la vitovska e la malvasia istriana. Matej Lupinc dell'omonima azienda di Prepotto riconosce l'esistenza di una "scuola di Oslavia", ma anche qui prende il sopravvento il terroir sull'uva: «Da noi prevale il calcare, abbiamo pochissimo terreno esplorabile, quindi le radici vanno ancora più in profondità, catturando tanta mineralità dalle rocce; siamo più vicini al mare e il vento tiepido gioca un ruolo fondamentale nella salubrità delle uve». Il primo vero macerato di Lupinc uscirà nel dicembre 2020 e si chiamerà Vitovska Amber. I suoi punti di riferimento sono in zona, a partire da Benjamin Zidarich che al Carso ha dedicato la cantina, scavata per venti metri nella roccia, con un vino, il Kamen, fermentato e macerato per più di due settimane in grandi tini di pietra. Poi c'è Sandi Škerk, che ha sostituito la pergola triestina con l'alberello e che vinifica in tini leggermente scolmi per favorire un accenno di ossidazione. In biologico da trent'anni, lui è il riferimento per la malvasia, meno aromatica e più salina delle consuete uve aromatiche. Il "Gravner del Carso" però è Edi Kante, vignaiolo, pittore, abile comunicatore, colui che ha portato i vini di questa zona nel mondo. I suoi non fanno macerazione eppure sfidano il tempo e nascono su una terra senza terra, in doline diventate vigneti grazie alla ferrea volontà del produttore. Ancora un esempio di determinazione e libertà in queste zone friulane di confine.

VITIGNI CHE DIALOGANO SEMPRE CON IL TERRITORIO, E CHE NE ESPRIMONO TUTTA LA PECULIARITÀ. SENZA COMPROMESSI.

Gli indirizzi

GRAVNER
Località Lenzuolo Bianco, 9, 34170 Oslavia, GO
gravner.it

RADIKON
Località Tre Buchi, 4, Oslavia, 34170 GO
radikon.it

FIEGL
Località Lenzuolo Bianco, 1, 34170 Oslavia, GO
fieglvini.com

PRINCIC
Località Ossario, 15/a, 34170 GO

IL CARPINO
Loc. Sovenza 14/A, 34070 San Floriano del Collio, GO
ilcarpino.com

PRIMOSIC
Loc. Madonnina di Oslavia 3 - 34170 Oslavia GO
primosic.com

LUPINC
Località Prepotto, 11, 34011 Prepotto TS
lupinc.it

ZIDARICH
Località Prepotto, 23, 34011 Duino-Aurisina TS
zidarich.it

ŠKERK
Località Prepotto, 20, 34011 Duino Aurisina TS
skerk.com

KANTE
Località Prepotto, 1/A, 34011 Duino-Aurisina TS
kante.it

END PIECES

LIBERI DI SPIRITO

Tra prodotti creati ad hoc, sperimentazioni e ricette studiate dai migliori mixologist, il **bere miscelato senz'alcol** non è più un'alternativa di serie B. Mentre il "low alcohol" sta diventando una vera e propria tendenza.

C'**È CHI LO EVITA** temporaneamente per motivi specifici – gravidanza, regimi nutrizionali particolari, impegni sportivi, assunzione di farmaci – e chi decide di farne a meno per sempre, o semplicemente mal lo sopporta. Una volta però, soprattutto in un paese come il nostro in cui il consumo moderato non è stigmatizzato ed è anzi sovente parte delle abitudini familiari, chi non beveva alcolici per scelta era spesso oggetto di ironia. E, soprattutto, doveva accontentarsi di una bevanda gassata o d'improbabili "mocktail" (cocktail senza prodotti alcolici) iper-zuccherati e squilibrati che facevano rimpiangere una buona spremuta.

Oggi, per fortuna, non è più così. Di pari passo all'evoluzione del mondo della mixology, con nuove tecniche e nuovi standard che l'avvicinano sempre più alla gastronomia, il bere "NoLo" – vale a dire, senza (no) o con poco (low) alcol – sta uscendo dalla nicchia ammantata da un'aura poco cool. Anzi, prendendosi sempre più spazio nelle drink list dei cocktail bar più rinomati del globo se non monopolizzando la proposta di locali totalmente alcohol free (soprattutto nel mondo anglosassone), diventa un nuovo trend, supportato da alcuni brand nati proprio intorno a prodotti incentrati sul concetto di "senza": alcol ma anche zuccheri, glutine, additivi e proteine animali.

Tra i pionieri c'è Seedlip, fondata dall'inglese Ben Branson nel 2015 e oggi presente in 28 Paesi e nelle bottigliere dei migliori cocktail bar e ristoranti, dal Connaught Bar di Londra all'Enigma di Barcellona. Ispirandosi alle ricette dei rimedi a base d'erbe distillati dagli speziali del XVII secolo riportate nel volume The Art of Distillation, Branson ha messo a punto un processo di macerazione, distillazione e filtrazione per ogni botanica che viene poi miscelata con altre dando vita a spirits non alcolici ideali per dare un tocco sofisticato e "adulto" alla tonica o ad altre bevande. Sulla scia del grande successo delle diverse etichette, Seedlip ha lanciato anche il brand Æcorn Aperitifs – succhi d'uva frizzanti perfetti come aperitivo, on the rocks o stile Spritz – e il recente Nogroni, cocktail analcolico imbottigliato a base di Seedlip Spice 94, Æcorn Bitter e Æcorn Aromatic, ispirato al grande classico della miscelazione tradizionale.

L'esempio di Branson è stato seguito

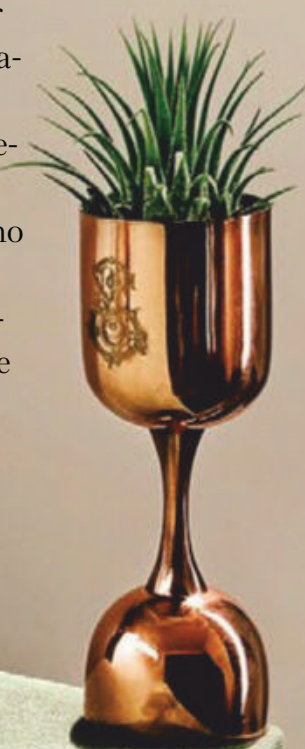
da molti e oggi le proposte del genere sono diverse: dai Junip NoGin tedeschi (infusi di frutta, erbe e spezie dal carattere vivace) all'Herbie Virgin (distillato di ginepro, mele, lavanda e scorza d'arancia, versione analcolica dell'Herbie gin dell'omonima azienda danese) fino al Versin, vermouth rosso analcolico prodotto in Spagna.

In Italia c'è MeMento, brand e prodotto (ora disponibile anche nella versione Green, dal carattere erbaceo e mediterraneo dato da mirto, melissa, alloro e fiori d'arancio) lanciato nel 2017 da Eugenio Muraro. Ingegnere fiorentino con la passione amatoriale per il bartending, nel 2015 ha deciso di incentrare il suo progetto finale di start up per il Master in Business Administration al Politecnico di Milano – dove vive – proprio su un'acqua aromatica distillata con rosmarino, rosa, elicriso ed erba luigia. «Volevo fare qualcosa di dirompente, e che fosse un prodotto concreto e non digitale. L'idea mi è venuta osservando la rivoluzione che stava avvenendo nel mondo food, con la riscoperta di prodotti antichi e genuini e l'attenzione al benessere. Mi sembrava un'idea da sviluppare anche in ambito beverage, dove già iniziavano ad avere successo succhi di frutta e bevande healthy; perché non puntare anche sul mondo dei cocktail?». Così ha trasformato la simulazione in realtà. Ispirato anche in questo caso all'antica farmacopea – in particolare, al Nuovo Ricettario Fiorentino del 1498 –, molto curato graficamente e con una spiccata attenzione alle materie prime italiane e naturali e alla sostenibilità, MeMento è stato ben accolto dai bartender nostrani e non – anche grazie a un'efficace strategia di marketing, dalle prime ricette, messe a punto con uno specialista di aromaterapia, all'istituzione di un contest di mixology alcohol free, vinto nel 2019 da Erica Rossi e Mauro De Gregorio – e premiato con il Baraward 2018 di Bargionale come prodotto innovativo dell'anno.

Perfetti con la tonica o per preparare drink analcolici che non facciano patire la mancata gradazione, questi prodotti sono anche un complemento ideale a liquori e distillati alcolici nella preparazione di cocktail low alcohol, cioè con una gradazione alcolica compresa tra i 2 e i 21 gradi (limite sopra al quale, anche fiscalmente, le bevande sono considerate superalcolici) e più spesso tra i 5 e i 13 gradi (vale a dire tra una birra e un vino), come è per esempio nel caso del Gin & Tonic o dello Spritz.

Se infatti il No alcohol è ancora una nicchia, legata a esigenze specifiche e in qualche modo limitativa per chi lavora nella mixology, il Lo mette d'accordo tutti. A cominciare dagli addetti ai lavori che sono sempre più attenti a far passare messaggi legati al bere responsabile e di qualità anziché allo "sballo".

«Il contesto sociale è cambiato, l'healthy va di moda e per diverse ragioni – dalla salute ai controlli stradali – sono tutti più attenti a moderarsi e a non guidare dopo aver bevuto, senza rinunciare alla qualità. Oggi la maggior parte

Le tre etichette firmate Seedlip: l'erbaceo Garden 108 con note di fieno, menta, rosmarino e timo, il rinfrescante ma intenso Grove 42 a base di agrumi, l'aromatico Spice 94 con note di spezie e scorza di limone e pompelmo. In apertura. Pantheon dal libro Cocktail Low Alcool (ph. di Pasquale Formisano)

Da sinistra. White Port Mojito dal libro Cocktail Low Alcool (ph. di Pasquale Formisano) e l'autore, il bartender Diego Ferrari. Nella pagina accanto. Fairy's Healing di MeMento.

dei drink ha una gradazione alcolica a portata di chiunque e, se non si deve guidare, se ne possono bere anche un paio godendosi la serata senza stordirsi», racconta Diego Ferrari. Grazie all'esperienza come bar manager del Rotonda Bistro di Milano – che, trovandosi nel complesso della Besana che ospita anche il MUBA-Museo dei Bambini, non poteva servire superalcolici – Ferrari ha lavorato molto sull'argomento cui ha dedicato anche il libro Cocktail Low Alcool (vedi box) premiato ai Gourmand World Cookbook Awards, creando attenzione sull'argomento anche in Italia.

«Come spesso accade, quella dei cocktail analcolici o a bassa gradazione è una tendenza nata all'estero e che a mano a mano sta arrivando anche da noi», sottolinea Paola Mencarelli, ideatrice della Florence Cocktail Week e grande conoscitrice della mixology internazionale. «Ormai nei migliori cocktail bar di tutto il mondo sono sempre meno comuni i drink ad alto tenore alcolico. Per quanto riguarda l'alcohol free è più difficile, inizia a esserci maggiore sensibilità all'argomento ma è ancora difficile parlare di fenomeno. È anche una questione culturale: in Italia c'è un diverso approccio al bere, da un lato siamo più moderati ma per noi l'aperitivo è un rito sociale mentre non abbiamo la cultura del cocktail come momento conviviale anche in famiglia. Da tre edizioni a questa parte, alla FCW – oltre a sensibilizzare i locali aderenti al tema della sostenibilità ambientale – abbiamo invitato a proporre facoltativamente dei cocktail family friendly, pensati anche per i giovanissimi. È un concetto che fatica a passare ma noi ci crediamo molto». Chi è da sempre aperto al discorso è Dario Comini, che al suo Nottingham Forest – indirizzo di culto della miscelazione milanese – da oltre 20 anni propone, accanto a cocktail originali con presentazioni scenografiche e ingredienti gastronomici secondo la bar-chef mixology, circa 60 drink analcolici a base di estratti di frutta e fiori, tisane e succhi aromatizzati fatti in proprio nel laboratorio super attrezzato, suddivisi per tipologia e "target": da quelli per la gravidanza e l'allattamento, studiati con un pediatra anche per evitare le nausee o apportare nutrienti – come il Prenatal, ricco di ferro e acido folico grazie alla papaia e i gherigli di noce – a quelli con aggiunta di integratori – vitaminizzanti, abbronzanti, energizzanti o perfino antirughe con il collagene, servito con tanto di mestolo a ricordare la fonte di eterna giovinezza – fino a quelli a base di tè verde dalle proprietà antiossidanti o di echinacea a difesa del sistema immunitario.

Poco amante dell'alcol – «Non lo reggo, preferisco bere analcolico tranne che per assaggiare i drink» – Comini è un sostenitore del family cocktail: «Da noi vengono tante famiglie, anche italiane. Ed è una bella soddisfazione vedere un ragazzo di dodici anni tornare e chiedere "il solito"! ».

Fairy's healing

TEMPO TOTALE: 10 MINUTI
DOSI PER: 1 COCKTAIL

Un cocktail analcolico dalla drink list liberamente ispirata al mondo naturale di MeMento, creata seguendo il filo conduttore del benessere e della salute. Fresca e moderatamente dolce, questa "pozione fatata" a base di MeMento Green – che è anche vegano e gluten free – ha un apporto calorico minimo, pari a circa 10 kcal.

- **6 cl MeMento Green**
- **3 cl Succo di Aloe**
- **3 cl Sciroppo di Fiori di Sambuco**
- **erbe aromatiche o foglie di aloe per guarnire**

Attrezzatura: shaker
Tecnica: Shake & Fine Strain
Bicchiere: Cocktail Glass (coppa da cocktail)

1. Riempite lo shaker con del ghiaccio e inserite i tre ingredienti principali. Chiudete fermamente lo shaker in modo che non fuoriesca nulla e agitate vigorosamente per pochi secondi in modo che i liquidi si miscelino bene e si raffreddino in maniera omogenea.

2. Aprite con attenzione lo shaker e versate nelle coppe, filtrando con lo strainer per trattenere il ghiaccio. Se possibile, usate delle coppe refrigerate o aggiungete una sfera di ghiaccio per mantenere la temperatura senza diluire troppo.

3. Decorate con erbe aromatiche o con foglie di aloe.

GLI INDIRIZZI

Cocktail menu orientati al No o Low Alcohol, proposte per famiglie o per chi è in dolce attesa, locali interamente dedicati ai drink analcolici. In Italia e all'estero, ecco dove bere bene senza (o quasi) gradazione.

Dall'alto. Herbal Cooler dalla drink list di MeMento; Green Tea Sour del Nottingham Forest; Dirty Sake dal libro Cocktail Low Alcool (ph. di Pasquale Formisano); Lemon Grove a base Seedlip.

ITALIA

NOTTINGHAM FOREST
viale Piave, 1 - Milano
Il locale di Dario Comini propone la più ampia drink list analcolica d'Italia, con cocktail pensati per esigenze specifiche come la gravidanza o lo sport.
nottingham-forest.com

OCTAVIUS BAR AT THE STAGE
Piazza Gae Aulenti, 4 – Milano
Con una lista di 900 spirits, l'American Bar guidato da Francesco Cione ha anche interessanti alternative alcohol free a base Seedlip, Memento o tè e succhi fatti in casa.
replaythestage.com

CERESIO 7 POOLS & RESTAURANT
via Ceresio, 7 – Milano
Nel menu messo a punto con spirito sartoriale da Guglielmo Miriello ci sono anche proposte come lo Spice Moon (Seedlip Spice, cordiale al butterfly pea flower, soda al pompelmo rosa).
ceresio7.com

JULEP HERBAL & VERMOUTH BAR DE L'HOTEL DE LA VILLE
via Sistina, 69 – Roma
Ricco di fascino e con drink ricercati e infusi creativi, ha anche interessanti proposte analcoliche come l'Hints (Seedlip Garden, Limone, Dragoncello, Pimpinella, Zucchero al Rosmarino).

ATRIUM BAR FOUR SEASONS HOTEL FIRENZE
Borgo Pinti, 99 - Firenze
Edoardo Sandri miscela cocktail innovativi con ingredienti e presentazioni originali. Nel menu 2020 ce ne sono tre – Wolf, Tiger e Panda – a base Seedlip. Oltre ai mocktail per i più piccoli.

ESTERO

PARADISO
Carrer de Rera Palau, 4 Barcellona
Lo speakeasy del bartender italiano Giacomo Giannotti, inserito nei World's 50 Best Bar, ha tra le sue proposte scenografiche e inebrianti anche cocktail a base Seedlip.
paradiso.cat

THE VIRGIN MARY BAR
54 Capel Street – Dublino
Aperto nel maggio 2019, ha una drink list stagionale interamente alcohol free e con attenzione al benessere, con cocktail a base di distillati, birre e vini analcolici.
thevirginmarybar.com

EXISTING CONDITIONS
35 W 8th Street – New York
In questo bar del Village, accanto a grandi classici e cocktail innovativi, proposte a base di succhi di frutta chiarificati, tè e sciroppi. Come il Millions of Peaches (lime, pesca, sciroppo d'orzo, umeboshi).
exconditions.com

GETAWAY
158 Green Street, Brooklyn New York
"Dont' drink with us!" è il motto di questo alcohol-free bar di Brooklyn. Birre e vini analcolici, shrubs e cocktail classici, rinfrescanti, speziati o "cosmici", come il Light&Stormy con Three Spirit Social Elixir.
getaway.bar

Cocktail Low Alcool

Diego Ferrari, foto di Pasquale Formisano
Bibliotheca Culinaria, 2018

Pensato per i professionisti ma interessante anche per gli appassionati, il libro di Diego Ferrari – che ha sfruttato la sua conoscenza delle tecniche di molecular mixology, barchef e Tiki per ripensare il mestiere del mixologist in chiave low alcohol – propone ricette di cocktail (spesso ampiamente) sotto i 21 gradi alcolici e un metodo di lavoro.

L'ARTE DELL'OSPITALITÀ

Antonio Begonja: sodalizio newyorkese

Parliamo con un grande professionista della sala e del restaurant management, oggi socio dello chef Jonathan Benno. Dai primi passi fino all'insegnamento, senza mai dimenticare umiltà, generosità e curiosità.

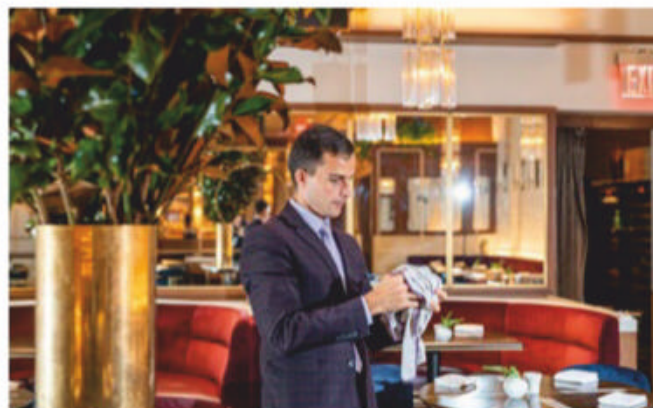
«PRECISIONE, apertura al cambiamento, consapevolezza, efficienza, generosità, umiltà. L'esperienza al ristorante dovrebbe essere memorabile e accogliente». Così Antonio Begonja riassume quelli che reputa gli insegnamenti principali da trasmettere a chi voglia lavorare in sala. Navigato professionista della ristorazione, Begonja è socio dello chef Jonathan Benno nel progetto di Leonelli Pasticceria & Focacceria and Taberna (ristorante e bakery d'ispirazione italiana) e del Benno Restaurant (indirizzo di fine dining), entrambi all'interno dell'Evelyn Hotel a New York.

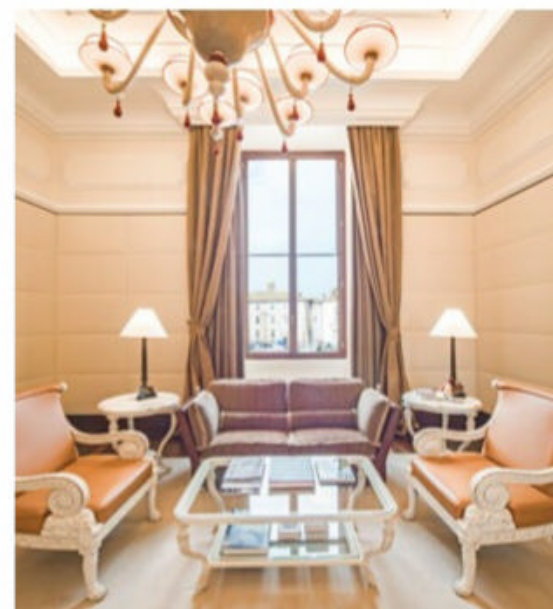
Il suo percorso però parte da lontano. Precisamente da Rijeka (Fiume), in Croazia, dove è nato qualche anno prima che i suoi genitori si trasferissero negli Stati Uniti nel 1970. Terminati gli studi alberghieri a Zadar, è cresciuto nel New Jersey e i primi passi li ha mossi, giovanissimo, nel ristorante di famiglia. «Mio padre e mio zio erano professionisti dell'ospitalità, mia madre è una grande cuoca e io cercavo sempre l'occasione per aiutare. In generale, il cibo per me è fonte di ricordi confortanti legati al calore delle cucine e ai profumi di arrosti, dolci e biscotti».

Dopo le prime esperienze in ristoranti semplici – «Ma volevo crescere e imparare, facevo sempre domande» – la svolta arriva con il lavoro al Felidia di Lidia Bastianich, di cui dice: «Ho sempre apprezzato l'impegno a eccellere e fare costantemente meglio».

Nel 2005 arriva al Per Se di Thomas Keller, dove diventa prima Maître D' e poi General Manager: «Era qualcosa di nuovo per me, all'inizio ho avuto qualche difficoltà a imparare le tecniche della cucina francese. Quello che mi piaceva di più era l'etica del lavoro e l'attitudine di sforzarsi a far meglio ogni giorno. È stata un'esperienza indimenticabile, un lavoro al tempo stesso bellissimo e molto impegnativo».

Un percorso fatto anche di bassi: «Ci sono state volte in cui ho fallito, temendo una battuta d'arresto. Ogni volta ne sono uscito con ancora più fiducia in me stesso e determinazione. Ho capito che i fallimenti sono essenziali per il successo perché ti danno la capacità di rialzarti e andare avanti. Alla fine, a bloccarci sono proprio le nostre paure».

Dal 2017 ha affiancato Benno (con cui aveva lavorato da Keller) per creare i due locali aperti nel 2018. Lì coordina un team giovane e ansioso di imparare: «È l'aspetto più bello e stimolante di questo lavoro», spiega. «Per mia natura sono una persona umile e a volte mi trovo in difficoltà a parlare di me stesso. Ma mi sento in obbligo di condividere le mie esperienze con le nuove generazioni, in modo che possano crescere professionalmente». Antonio presiede con la moglie Lucy la Philip Begonja Memorial Foundation – organizzazione non-profit per studenti svantaggiati creata in memoria del figlio Philip – ed è docente proprio della scuola Intrecci-Alta Formazione di Sala. «È raro avere a disposizione le risorse necessarie per questa professione. Qui ho la possibilità di fare da mentore e condividere le mie esperienze. So che gli allievi lo apprezzano e un giorno capiranno quanto sia importante fare altrettanto. È l'unico modo in cui la nostra professione possa perdurare. Come è importante che i miei colleghi in entrambi i continenti capiscano che il nostro mestiere non è sostenibile senza scuole come questa. Negli Usa, ad esempio, il servizio di sala è solo uno dei corsi delle scuole di cucina». A proposito delle differenze tra Europa e Usa, Begonja dice: «Gli Stati Uniti hanno sviluppato un approccio più flessibile all'esperienza del mangiar fuori, mentre mi sembra che gli Europei si aspettino un certo livello di formalità. Nessuna delle due cose è sbagliata, purché lo staff riesca a far sì che gli ospiti passino una serata piacevole. Il punto fondamentale sta nel superare le aspettative del cliente, non nel nostro ego».

In alto e a sinistra. Antonio Begonja. A destra. Preparazione del servizio al Benno Restaurant.

In collaborazione con alta formazione di sala INTRECCI

Dall'alto e in senso orario. Uno scorcio di Palazzo Naiadi, con la celebre fontana da cui prende il nome; un angolo della Presidential Suite; il bancone del Lobby Bar, punto di riferimento per gli amanti della mixology di qualità; un piatto dello chef Niko Sinisgalli. Nella pagina a fianco, dall'alto. L'atmosfera elegante e raccolta del ristorante Tazio; lo scalone di Palazzo Naiadi.

ADVERTORIAL SECTION

Timeless charm nel centro di Roma

A Palazzo Naiadi, per scoprire il gusto e la suggestione di un'esperienza di lusso contemporaneo.

Difficile scrivere qualcosa che non suoni come un'ovvietà - il richiamo alla Dolce Vita, il fascino del lusso, la suggestione dei sapori, degli scorci panoramici. Ma nel caso di Palazzo Naiadi, c'è poco di inventato. A partire dall'ultimo piano, dove si trova la terrazza con piscina, da cui godere della vista su uno degli angoli più evocativi di Roma, piazza della Repubblica, con la fontana delle Naiadi e la basilica di Santa Maria degli Angeli. Non a caso l'hotel - che è ospitato da un imponente palazzo di fine Ottocento (con un'ala realizzata nel 1705, anticamente adibita al deposito di cereali del Vaticano) - è stato set di produzioni cinematografiche e ha avviato una collaborazione con il Premio David di Donatello, oltre a curare una serie di showcase di artisti viventi (come il reading organizzato con il poeta Gabriele Tinti e l'attore Marton Csokas) e a ospitare nelle sue sale numerosi eventi mondani. Sempre agli ultimi piani si trova la Presidential Suite, un vero e proprio appartamento privato con vista panoramica, sintesi perfetta della filosofia di Palazzo Naiadi, ispirata a un'hôtellerie esperienziale e fortemente esclusiva. Un'esperienza che è anche improntata al wellness (con la Fusion Spa e un servizio di personal trainer) e gastronomica. In un'epoca di rinascimento dei ristoranti d'albergo, il Tazio, guidato dallo chef Niko Sinisgalli, con i suoi pavimenti in marmo sontuoso, i separé sormontati da lampadari a cascata, i dettagli in boiserie e le foto di Tazio Secchiaroli (il celebre paparazzo, da cui prende il nome), coniuga atmosfere felliniane e il richiamo di una cucina mediterranea e sofisticata. Originario di Matera, con esperienze all'estero e, in Italia, un capitolo fondamentale al Don Alfonso (ma fonte d'ispirazione è anche la nonna e in generale la sua famiglia, da sempre impegnata nella ristorazione), lo chef propone piatti come gli Strascinati integrali alla "Don Mario" con salsa di pomodori Piccadilly, basilico e pecorino affumicato di Moliterno e la Quaglia al profumo di mirto su rösti di patate ripieno di spinaci e ristretto di melograno al sale Maldon (il menù è disponibile alla carta o in degustazione da 10, 7 o 5 portate). I dessert sono impeccabili tableaux in cui lo chef infonde tutta la sua creatività e giocosità. Completano l'offerta gastronomica la Champagnerie e il Lobby Bar, sempre curati da Sinisgalli, con menù più semplici e un'attenzione particolare alla drink list.

PALAZZO NAIADI
Piazza della Repubblica, 47 - 00185 Rome | Tel. +39 06 489 381
dahotels.com

COMFORT

Dall'alto e in senso orario. Un dettaglio di décor e il dehors di Cucina Rambaldi; un piatto di cappelletti; lo chef Beppe Rambaldi.

I LOCALI DEL CUORE

Le riflessioni di **Marco Bolasco** sulla ristorazione di mezzo e i nuovi format della gastronomia contemporanea

CUCINA RAMBALDI

Via Sant'Ambrogio, 55
Villar Dora (TO)
Tel.: 011 0161808
Prezzo medio:
45€ (a pranzo formula lavoro a 15€)

"**Libertà è** partecipazione", diceva una bellissima canzone di Gaber. E la storia di Beppe Rambaldi è la storia di un cuoco che partecipa dei suoi tempi e della sua comunità, che mette assieme tradizione e modernità in un gioco potenzialmente infinito. La bella storia di un uomo che sa vivere la contemporaneità, interpretandola. Liberatosi - per così dire - della gabbia imposta dalla cucina stellata (Rambaldi è stato per anni il braccio destro di Davide Scabin), l'idea è stata quella di creare un ristorante che non c'era, un esercizio di cucina pura, a suo modo colto e profondo, che non si limita al recupero "vintage" dei piatti della tradizione ma che invece esplora ricette e piatti sostanzialmente dimenticati per ridisegnarli daccapo, con gli insegnamenti appresi dalle grandi tecniche. Si potrebbe parlare dunque, più che di tradizione di classicità, più che di territorio di territori, perché Rambaldi prepara cappelletti ferraresi, condisce alici alla piemontese, ridà vita a panna vodka e salmone o prepara pot au feu alla francese.
Nella sua casa-cucina in Val di Susa, a Villar Dora, lo spartito comprende note suonate nella valle stessa, da piccoli agricoltori o allevatori, ricette dalla più sontuosa tradizione del Piemonte - terra di adozione - ma anche tante da quella, originaria, dell'Emilia Romagna. Così come spunti da tutto il mondo, Francia in testa, perché la scuola di una vita è anche quella della grande cucina d'Oltralpe. La cosa bella è che qui nulla è fermo o museale, tutto è invece riletto e arrangiato secondo l'ispirazione del momento e la suggestione dei tempi. Regole di base: concretezza e gusto, perché i piatti sono serviti in maniera semplice, senza orpelli («mi sono potuto liberare un po' dai vincoli della forma della cucina che facevo prima» – dice Beppe) e sono sempre ben tarati con la bussola sul sapore: tanto gusto. L'unica concessione all'estetica è quella dei contenitori, perché lui è un appassionato di mercatini e antiquariato, e le sue stoviglie (rigorosamente miste) spaziano dagli anni Venti fino agli anni Sessanta, con tanto Ginori e Laveno. Bellissime e perfette per i suoi piatti, ridanno vita ad atmosfere (quelle sì, un po' vintage) da casa borghese della nonna. Comprese le straordinarie zuppiere e alzate in ceramica. Unica concessione alla modernità sono le posate e qualche bicchiere.
Si può cominciare con le acciughe, servite sott'olio accompagnate da uova sode e tre quattro tipologie di patate (perché questa valle è patria di un'infinità di varietà del tubero) e, a parte, da burro, panna acida, pane di Mompellato, bagnetto verde e bagnetto rosso. Un "must" per gli amanti del genere. Si può proseguire con le cervella con le cipolle e poi con regali cappelletti o ancora con il ragù alla ferrarese (che poi sarebbe un ragù bolognese ma guai a dirlo a un ferrarese!). Se vi sono piaciute le acciughe non potete mancare l'Uovo di Vale (prodotto da apicoltori che si sono messi a fare un allevamento di galline che però mangiano anche miele), servito con pan brioche al burro, un po' di cavolo nero, olio e cipolla caramellata e irrorato con tè al gelsomino. Oppure l'anguilla con il carpione (che non è in carpione) o l'agnello savoiardo di Giulio Raseri. Ma di sicuro bisogna chiudere con la zuppa inglese, liberandosi dalle ansie da eccesso calorico.